

# تاریخ

کھانا اور کھانے کے آداب

ڈاکٹر مبارک علی

فکشن ہاؤس

۱۸- فرنگ روڈ، لاہور



## جملہ حقوق محفوظ ہیں

اس کتاب کا کوئی حصہ یا پیرا گراف مصنف یا پبلشرز کی اجازت کے بغیر نقل یا ٹیپ کرنے کی اجازت نہیں۔ ماسوائے تبصرہ یا حوالے کے جس کے ساتھ مصنف، پبلشرز اور کتاب کا نام، صفحہ نمبر تحریر کرنا ضروری ہے۔

تاریخ، کھانا اور کھانے کے آداب	=	نام کتاب
نکشن ہاؤس	=	پبلشرز
18 مزنگ روڈ لاہور فون 7237430 ' 7249218	=	کمپوزنگ
عالم کمپوزرز لاہور فون 7572642	=	پرینٹرز
زاہد بشیر پرنٹرز لاہور	=	سرورق
ریاض	=	اشاعت اول
1995	=	قیمت
80	=	

## فہرست

5	پیش لفظ
7	1- تعارف
19	2- کھانے کی دریافت
49	3- کھانے کے آداب
69	4- دعوتیں
91	5- مہمان نوازی اور لنگر خانے
97	6- آج کی دعوتیں
103	7- اختتامیہ
107	کتبیات

## پیش لفظ

سیاسی و فکری تاریخ کے بعد میری دلچسپی اب سماجی اور ثقافتی تاریخ میں بڑھتی جا رہی ہے اور دیکھا جائے تو اس کا تعلق بھی انسانی فکر کے ارتقاء سے ہے کھانوں اور کھانے کے آداب سے انسانی معاشرے اور اس کی بدلتی ہوئی ذہنیت کا پتہ چلتا ہے۔ ان موضوعات پر اب تک اردو میں بہت کم لکھا گیا ہے اس لئے امید کرتا ہوں کہ یہ کتاب تاریخ کو نئے انداز میں سمجھنے کا ذریعہ ہوگی۔ اور معاشرے میں طبقاتی شعور کو بھی ابھارے گی۔ میں خصوصیت سے اپنے ساتھی فاروق صاحب کا ممنون ہوں کہ جنہوں نے آج کل کی دعوتوں پر اپنے مشاہدات بتا کر آخری باب کے تحریر کرنے میں مدد دی۔

مبارک علی

۱۹۹۴ء، لاہور

## تعارف

کھانے نے انسانی زندگی میں ابتداء ہی سے اہم کردار ادا کیا ہے، کیونکہ اس پر اس کی زندگی اور نشوونما کا انحصار ہوتا ہے۔ اس لئے انسانی تاریخ کا شکاری عہد ہو، یا زراعت و کاشتکاری اور یا سائنس و ٹیکنالوجی کا زمانہ اس کی بنیادی ضرورت غذا رہی ہے جس کے حصول کے لئے وہ جدوجہد کرتا رہا ہے۔ مشہور ماہر علم بشریات لیوی اسٹراؤس کے بقول انسان کی تاریخ کو غذا کے حساب سے تین ادوار میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔ ابتدائی زمانہ کہ جس میں وہ چیز کو کچا کھاتا تھا۔ پھر وہ زمانہ آیا کہ آگ کو دریافت کیا گیا اور گوشت و دوسری اشیاء کو بھون کر کھانے لگا۔ تیسرے عہد میں انسان نے انہیں چیزوں کو اہل کر کھانا سیکھا۔ ان تینوں مرحلوں میں انسانی تہذیب کی ترقی کا پتہ چلتا ہے کہ جیسے جیسے وہ اپنی غذا کو بہتر اور خوش ذائقہ بناتا چلا گیا، اسی طرح اس کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اس کا اثر پڑتا چلا گیا۔

کھانا تہذیب و تمدن کی علامت ہے، اور انسانی زندگی میں اس کی بڑی اہمیت ہے کہ کیا کھانا چاہیے؟ کیسے کھانا چاہیے؟ اور کھانے کو کس طرح تیار کرنا چاہیے؟ اور کیسے پیش کرنا چاہیے؟ انہیں وجوہات کی بناء پر کھانے کے آداب کی ابتداء ہوئی اور اب کھانا کھانے کے طریقے کو دیکھ کر کسی معاشرہ کی تہذیب و تمدن اور ذہنی ترقی کے

بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

چونکہ کھانے کا تعلق انسانی جسم سے ہے۔ اس لئے اس بات کو ضروری سمجھا جاتا ہے کہ پر خوری نہ ہو، زیادہ کھانے کو بدہمتی، ہوس اور ندیدہ پن کہا جاتا ہے۔ صرف انسان کا ابتدائی دور یعنی شکاری زمانہ ایسا تھا کہ جس میں انسان اپنی بھوک سے زیادہ کھاتا تھا، اور اس کی وجہ یہ تھی کہ ایک تو گوشت کو محفوظ نہیں رکھا جاسکتا تھا دوسرے اس کو یقین نہیں ہوتا تھا کہ دوسرے دن اسے شکار بھی میسر آئے گا یا نہیں، اس لئے اس دور میں اس کے کھانے کے اوقات بھی نہیں تھے، اس کا انحصار شکار کی حصول یا بل پر تھا۔ لیکن زراعتی عہد میں جب گوشت کے ساتھ ساتھ اناج اور سبزی وافر مقدار میں ہو گئی تو غیر یقینی کیفیت دور ہو گئی، زائد مقدار میں غذا کی موجودگی نے اس کے کھانے کے اوقات بھی متعین کر دیئے۔

لیکن انسانی معاشروں میں اس بات کا ہمیشہ خیال رکھا گیا کہ غذا اس کے جسم کو بد صورت، بے ڈول اور بھدا نہ کر دے۔ کیونکہ اولین دور میں اسے اپنی غذا کے حصول کے لئے اس قدر جدوجہد کرنی پڑتی تھی کہ اس کے جسم پر زائد گوشت اور چربی نہیں رہتی تھی۔ مگر جب زائد غذا ہوئی اور معاشرے میں محنت کرنے والوں اور ذہنی کام کرنے والوں کے درمیان تفریق ہوئی تو اس وقت وہ لوگ جو کہ محنت و مشقت نہیں کرتے تھے ان کے جسم پر زائد گوشت چڑھنا شروع ہوا، اور ان کے پیٹ بھی بڑھنا شروع ہو گئے۔ یہی وجہ تھی کہ بعض معاشروں میں توند کا ہونا، خوش حالی و فارغ البالی کی علامت سمجھا جاتا تھا۔ سندھ کے تالپور میر چونکہ بہت موٹے اور فربہ تھے۔ اس لئے انہوں نے اپنے اس موٹاپے کو خوبصورتی قرار دیا۔ لیکن جب معاشرہ میں موٹاپے کا رواج ہو جائے اور جسم بے ڈول ہو جائیں تو ایسے معاشرے میں زوال کی ابتداء

ہو جاتی ہے۔

اس لئے موٹاپے کو اکثر برا ہی سمجھا جاتا ہے اور اس لئے لوگوں میں جسم کو سڈول اور خوبصورت بنانے کے لئے ورزش کا رواج ہے، تاکہ جسم سے زیادہ چربی اور گوشت کو اس کے ذریعہ ختم کیا جائے اور اب جبکہ انسانی معلومات میں بے انتہاء اضافہ ہو گیا ہے، اس قسم کی ہدایات عام ملنے لگی ہیں کہ جن پر عمل کر کے کوئی شخص اپنے جسم کو خوبصورت اور صحت مند رکھ سکتا ہے۔

کھانوں کو خوش ذائقہ بنانے کے لئے مسالوں کی دریافت ہوئی، اور ایک وقت وہ آیا کہ جب اہل یورپ ان مسالوں کی تلاش میں بحری سفر پر نکل پڑے اور تاجروں نے ان کی تجارت سے بے انداز دولت کمائی، یہ مسالوں کی تجارت ہی کا نتیجہ تھا کہ یورپ نے ایشیا و افریقہ کے ملکوں کو اپنی نو آبادیات بنا لیا۔ ان مسالوں میں نمک کا استعمال بہت اہم ہو گیا، کیونکہ ایک طرف نمک کے استعمال سے غذا ذائقہ دار ہوتی تھی، تو دوسری طرف اس کے ذریعہ گوشت کو محفوظ رکھا جاتا تھا اسی لئے حکومتوں نے نمک پر ٹیکس لگا رکھے تھے اور نمک کی پیداوار پر اپنی اجارہ داری قائم کر رکھی تھی۔

نمک کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگایا جاسکتا ہے کہ اسے بعض ملکوں میں بطور کرنسی استعمال کیا جاتا تھا اور یہ تنخواہ کا ایک حصہ ہوا کرتا تھا۔ اسی لئے لوگ نمک کی شکل میں اپنا پیسہ کھاتے تھے۔ یہی وجہ ہے کہ ہندوستان میں نمک خوار، نمک حلال اور نمک حرام کی اصطلاحات وفادار اور بے وفایا غدار لوگوں کے لئے استعمال ہونا شروع ہو گئیں، اس کی وجہ یہ نہیں تھی کہ وہ مالک کا کھانا کھاتے تھے بلکہ یہ تھی کہ مالک بطور تنخواہ انہیں نمک بھی دیا کرتا تھا، اس لئے مالک کا نمک کھانے سے یہ مراد تھی کہ چونکہ اس سے اجرت وصول کی ہے لہذا اس سے وفاداری لازمی ہے خاص طور سے یہ

روایات جاگیردارانہ زمانہ میں انتہائی عام ہو گئی تھی کہ جس میں عام آدمی کو کسی کی سرپرستی درکار ہوتی تھی۔ چونکہ سرپرست اسے اجرت دیتا تھا، اور اس سے وہ اپنا اور خاندان کا پیٹ بھرتا تھا، اس لئے مالک یا سرپرست سے وفاداری اس کے کردار کا لازمی حصہ بن گئی تھی، اور ایک اردو کہاوٹ کے مطابق ”جس ہنڈیا میں کھلیا ہے، اس میں کیسے چھید کیا جاسکتا ہے“ اس سے اس بات کا بھی اندازہ ہوتا ہے کہ ملازمت کرنے، خدمت کرنے یا محنت کرنے کا اولین مقصد غذا اور کھانے کی فراہمی ہوتا تھا، اور یہی وجہ تھی کہ اگر کسی فرد کے روزگار کے ذرائع بند ہو جاتے تو اس کی معاشرہ میں کوئی حیثیت نہیں رہتی تھی۔

ایک بھوکا انسان معاشرہ کے لئے ہمیشہ سے خطرہ کا باعث رہا ہے، وہ اپنی بھوک مٹانے کی خاطر ہر قسم کے جرائم کرنے پر تیار رہتا ہے۔ بھوک انسان کی عزت، وقار اور خود داری کو ختم کر کے اسے فقیر، گداگر اور بھکاری بنا دیتی ہے اور معاشرہ اسے اپنے اوپر ایک بوجھ سمجھنے لگتا ہے۔ اسی لئے انسان میں عزت اور بھوک کے درمیان ایک تصادم رہا ہے کہ وہ کس کو ترجیح دے!

انسانی زندگی میں اولین ضرورت ہونے کی وجہ سے کھانے کو تقدس کا درجہ حاصل ہے۔ اس لئے اگر کوئی کسی کی دعوت میں احتجاجاً ”کھانا نہ کھائے تو اسے میزبان اپنی بے عزتی سمجھتا ہے۔ اور اگر لوگ شوق سے پیٹ بھر کر کھائیں تو یہ اس کے لئے باعث اطمینان ہوتا ہے۔

بھوک ہڑتل کا رواج اگرچہ نیا ہے، مگر یہ کسی نہ کسی شکل میں معاشرے میں موجود رہا ہے۔ گھر میں اگر کسی فرد کو احتجاج کرنا یا اپنی ناراضگی کا اظہار کرنا ہوتا تھا تو وہ فوراً ”کھانا کھانا چھوڑ دیتا تھا تو اس سے فوراً“ پتہ چل جاتا تھا کہ وہ کیوں ناراض ہے اور



لئے رسولی بڑی مقدس جگہ ہوتی ہے اور اسے لپ پوت کر صاف رکھا جاتا ہے، اور اونچی ذات والے ہر بار کھانے سے پہلے غسل کرتے ہیں۔ پھر کھانا کھاتے ہیں۔ ان کے ہاں نیچی ذات کے ساتھ کھانے سے ان کی پاکی بھرشت ہو جاتی ہے۔ اس لئے ہندوؤں کی شاستروں میں اس بارے میں ہدایات ہیں کہ کس کے ساتھ کھانا چاہئے اور کس کے ساتھ نہیں۔

جیسے جیسے معاشرے تہذیب و ثقافت میں ترقی کرتے جاتے ہیں، اسی طرح سے ان کے ہاں کھانوں کی اقسام زیادہ سے زیادہ ہوتی جاتی ہیں۔ چونکہ کھانا تیار کرنا ایک آرٹ بن جاتا ہے۔ اس لئے ایسے معاشروں میں بلورچی کا سماجی رتبہ بھی بڑھ جاتا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ کھانوں کا تعلق ہمیشہ طبقات سے ہوتا ہے۔ امراء، دولت مند اور طبقہ اعلیٰ کے افراد کھانوں میں جدت و تنوع کو فروغ دیتے ہیں، اور اس کا اظہار وہ دعوتوں کے ذریعے کرتے ہیں، جب غریب، غریب اور دیہاتی سادہ کھانا کھاتے ہیں۔ اسی لئے ایک جرمن کلمت ہے کہ کسی فرد کے کھانے کو دیکھ کر اس کے سماجی مرتبہ کا اندازہ ہو جاتا ہے۔

قط و خوشحالی کے دوران جب کہ کھانے پینے کی اشیاء کم ہو جاتی ہیں تو اس وقت پیٹ بھرنے کی خاطر جہاں حلال و حرام کی تمیز مٹ جاتی ہے وہاں اخلاقی و ثقافتی اقدار بھی کمزور ہو جاتی ہیں۔ ایسے موقعوں پر ماں باپ اپنے بچوں تک کو فروخت کر دیتے ہیں تاکہ ایک طرف تو ان کے بچوں کی زندگی بچ جائے اور خریدنے والا ان کو کھانا قراہم کرے، تو دوسری طرف وہ خود وقتی طور پر بھوک کے عذاب سے بچ سکیں۔ جب بھی کھانے پینے کی اشیاء کی کمی ہوتی ہے اور ان کا حصول مشکل ہو جاتا ہے تو ایسے موقعوں پر عذا کی خاطر لوگ اپنی عزت، مال و دولت اور جان تک قربان کر دیتے ہیں۔

اس لئے اکثر جنگ کے دوران یا کھانے کی اشیاء کی ناپائی کی صورت میں راشن کا رواج ہوا ہے تاکہ ہر شخص کو اس کی بنیادی ضرورت کے مطابق اشیاء فراہم کی جائیں اور اس کی ضروریات پر کنٹرول کیا جائے۔

لیکن جہاں بھوک ایک طرف معاشرے کے لئے خوفناک شکل میں آتی ہے اور اپنے ساتھ جرائم اور محرومیوں کو لے کر آتی ہے، وہاں دوسری طرف یہ تصور بھی ہے کہ انسان کو پر خور نہیں ہونا چاہیے۔ کیونکہ زیادہ کھانے سے اس کی عقل اور ذہن ماؤف ہو جاتے ہیں۔ جبکہ بھوک انسان میں روحانی قوتوں کو بیدار کرتی ہے۔ اسی لئے ہر مذہب میں روزوں کا رواج ہے۔ تاکہ کھانے پینے سے پرہیز کر کے روحانی قوتوں کو بڑھایا جائے۔ گوتم بدھ کے بارے میں مشہور ہے کہ انہوں نے بھوکے رہ کر جب گیان دھیان کیا تو ان پر روحانی اسرار منکشف ہوئے۔ یہی وجہ ہے کہ صوفیائے کرام میں یہ رواج رہا ہے کہ وہ بھوکا رہ کر یا کم غذا کھا کر چلہ کشی کرتے ہیں، کیونکہ خیال یہ ہے کہ بھوکا رہ کر جب کہ پیٹ خالی ہو تو اس صورت میں انسان بہتر طور پر غور و فکر کر سکتا ہے کیونکہ غذا جسم کے لئے ہے جب کہ ذہن کے لئے بھوک کا ہونا ضروری ہوتا ہے۔ کھانا وقتی ذائقہ دیتا ہے مگر اس کا اثر فوری طور پر ختم ہو جاتا ہے، جب کہ روحانی غذا ذہن کو تروتازہ رکھتی ہے۔

سیرالاولیاء میں اس کے مصنف امیر خورو نے نظام الدین اولیاء کے حوالہ سے کم کھانے پر حوالات دیئے ہیں۔ ایک بار انہوں نے کہا کہ ”درویشی میں پوری راحت ہے اور درویش تمام آفتوں سے امن میں رہتا ہے۔ درویشی میں زیادہ سے زیادہ سختی یہ ہے کہ انسان فاقہ سے رہتا ہے، لیکن جس رات اس پر فاقہ ہوتا ہے اس کی شب معراج ہوتی ہے۔“ (۳)

کم کھانے کے فوائد پر ان کا قول ہے کہ ”میں نے اطباء سے بیماریوں سے شفا کے بارے میں دوا کو پوچھا تو انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا پھر میں نے عابدوں سے نفع بخش چیز کے لئے پوچھا کہ کونسی چیز خدا کے بندوں کو نفع پہنچاتی ہے۔ تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا، میں نے زاہدوں سے پوچھا کہ قوت دینے والی کون سی چیز ہے تو انہوں نے جواب دیا بھوک اور کم کھانا۔ میں نے علماء سے سوال کیا کہ افضل کون سی چیز ہے جس سے حافظہ قوی ہوتا ہے انہوں نے جواب دیا کہ بھوک اور کم کھانا۔“ (۴)

لیکن یہ سوال بھی ہے کہ کیا بھوک اور فقر کی تعریف کر کے اور اس کی شان بڑھا کر یہ لوگ امراء کے خلاف، اور ان لوگوں کے خلاف جو کہ وافر مقدار میں کھانا کا سلمان رکھتے تھے، لوگوں کے جذبات کو ٹھنڈا تو نہیں کر رہے تھے؟ اگر کسی فرد کے پاس کھانے کو وافر ہو اور وہ کم کھانے یا بھوک کو ترجیح دے تو ٹھیک ہے، مگر جس کے پاس کھانے کو نہ ہو اور اسے مجبوراً ”بھوکا رہنا پڑے تو یہ بھوک اس کے روحانی درجے بلند نہیں کرتی بلکہ اس کی زندگی کو کم کرتی ہے۔“

کھانے کا اثر زبان کی ترقی پر بھی ہوا ہے، زبان کے بہت سے محاورات، ضرب الامثال، کہاوتیں اور روزمرہ کی زبان میں بولنے والے الفاظ کھانوں سے متعلق ہیں۔ مثلاً ”اکثر غصہ کی حالت میں کہا جاتا ہے کہ ”کچا کھا جاؤں گا“ یہ کھانے کے ابتدائی صورت کو ظاہر کرتا ہے کہ جب انسان بغیر کسی تیاری کے گوشت کچا کھا جاتا تھا یا بغیر ڈکار کے ہضم کر جانا، ایسی رشوت یا مال و دولت کے بارے میں کہ جس کے بارے میں کسی کو خبر نہ ہو، اور اکیلا کوئی ایک فرد اسے ”کھاجائے“، ”چبانا“، ”گل جانا“، ”پر خوری“، ”ندیدہ“، پیڑ اور بد ہضمی کے الفاظ کھانے کے علاوہ عادات و طور طریق کو ظاہر کرتے ہیں۔

مسالوں کے استعمال کے بعد جب کھانے کا ذائقہ بدلا تو اس سے چٹ پٹی باتیں، یا مرچ  
 مسالہ لگا کر کہنی والی باتیں استعمال میں آنے لگیں۔ اسی طرح کھانوں کے ذائقہ یعنی  
 نمکین، میٹھا، تلخ و کڑوا روزمرہ استعمال ہونے لگا۔ جیسے جیسے کھانوں میں نئی دُشوں کا  
 رواج ہوتا ہے یا نئی چیزیں آتی ہیں، اسی طرح سے ان کے بارے میں نئے محاورات  
 پیدا ہونے لگتے ہیں۔ مثلاً ”کھن لگانے کا استعمال برطانوی عہد کی پیدوار ہے۔ اور جدید  
 عہد میں ہمارے ہاں چمچ کا استعمال بہت ہوا تو خوشامدیوں کے لئے اس کا استعمال بہت  
 عام ہو گیا ہے۔

کھانے کا تعلق خاندان سے بڑا گہرا ہوتا ہے، کیونکہ خاندانی لوگ آپس میں مل بیٹھ  
 کر کھانا کھاتے ہیں۔ جو ان کے درمیان تعلقات کو اور زیادہ بڑھاتا ہے۔ کسی کو گھر  
 والوں کے ساتھ بٹھا کر کھانا کھلانے کا مطلب ہوتا ہے کہ اسے خاندان کے رکن کی  
 حیثیت دے دی گئی ہے۔ (۵)

کھانے کے ساتھ عورت کے سماجی رتبہ کا بھی اہم تعلق ہے کیونکہ گھر میں کھانا  
 پکانے کی ساری ذمہ داری عورت کی ہو گئی، اور مرد نے اپنے ذمہ یہ لے لیا کہ وہ  
 صرف اخراجات پورے کرے گا، مگر اکثر ایسا ہوتا ہے کہ مرد کھانے کے اخراجات  
 پورے نہیں کر سکتا یا کرنا نہیں چاہتا، مگر عورت کی یہ ذمہ داری ہوتی ہے کہ وہ سب  
 گھر والوں کو پیٹ بھر کر کھلائے، اس لئے عورتوں کو بڑی قربانی دینی ہوتی ہے۔ اور وہ  
 یا تو خود بھوکی رہتی ہیں یا جو کھانے میں بچ جاتا ہے اس پر گزارا کرتی ہیں۔

جب قحط ہو یا کوئی اور بحران ہو تو اس وقت عورتیں اکثر اپنی عزت قربان کر کے  
 گھر والوں کے لئے کھانے کا سامان فراہم کرتی ہیں۔ لیکن عورتوں کو صرف گھر کے  
 باورچی خانوں تک محدود رکھا جاتا ہے۔ جب پیشہ ور باورچیوں کی ضرورت ہوتی ہے تو

اس کے لئے مردوں ہی کی تربیت کی جاتی ہے۔

یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ باورچی خانہ کی تنگ اور گھٹی زندگی عورتوں کی جسمانی اور ذہنی حالت پر اثر انداز ہوتی ہے، اور ان کا وٹن اس تنگ اور محدود جگہ سے آگے بڑھنے نہیں پاتا ہے۔

تاریخ کی ستم ظریفی یہ ہے کہ جو لوگ تاریخ بناتے ہیں اور جن کے کارنامے سنہرے حروف سے لکھے جاتے ہیں۔ یہ وہ لوگ ہیں کہ جو دوسروں کی محنت کی پیداوار کھاتے ہیں، اقلیت جو شہروں میں رہتی ہے وہ دیہات کی پیداوار کا استعمال کرتی ہے اور کھانوں کی انواع و اقسام ڈشوں سے لطف اندوز ہوتی ہے، جب کہ دیہاتی سادہ اور معمولی غذا پر زندہ رہتا ہے۔ مگر یہ بھی حقیقت ہے کہ جب بھی دیہات سے شہروں کو اناج اور کھانے کی سپلائی بند ہوگئی تو یہ شہر اجڑ کر برباد ہو گئے۔ مورخ کہتے ہیں کہ شہر ایتھنز کا زوال اسی لئے ہوا کہ اس کے لئے جو اناج بحر اسود کے راستے آتا تھا وہ بند ہو گیا تو شہر کی رونق ختم ہو گئی۔ قدیم زمانوں میں جب شہروں کا محاصرہ کیا جاتا تھا تو سب سے پہلے اس کی رسد کی سپلائی کو بند کیا جاتا تھا تاکہ لوگ بھوک و فاقہ سے تنگ آکر ہتھیار ڈال دیں۔ اسی لئے اکثر حکمران شہروں میں رسد کا ذخیرہ رکھتے تھے تاکہ ایسے بحرانون کے وقت وہ کام آسکے۔

مفکرین اور دانش ور سب اس بات پر متفق ہیں کہ اس دنیا میں انسان کی اولین اور بنیادی ضرورت کھانا ہے، اور اسی کے لئے امیر و غریب، تعلیم یافتہ و جاہل، اہل ہنر و فنکار جدوجہد کرتے ہیں تاکہ انہیں دو وقت کی روٹی میسر آسکے، جب مفلسی کی حالت ہو تو اس صورت میں نہ کوئی فن تخلیق ہوتا ہے اور نہ ہی انسان کو سکون و آرام میسر آتا ہے۔ اسی صورت حال کو اردو کے مشہور شاعر نظر اکبر آبادی نے بڑے خوبصورت

انداز میں بیان کیا ہے۔

گر نہ آئے دال کا اندیشہ ہوتا سد راہ      پھر نہ پھرتے ملک نگیری کو وزیر و پادشاہ  
ساتھ آئے دال کے لے حشمت و قونج و سپاہ      جا بجا گڑھ کوٹ سے لڑتے ہوئے پھرتے ہیں آہ  
سب کے دل کو فکر ہے دن رات آئے دال کی

## حوالہ جات

- ۱۔ عہد نامہ عتیق: باب ۲۳: ۵-۹
- ۲۔ ایضاً: باب ۱۱: ۳-۱۳
- ۳۔ میر خوردد: سیر الاولیاء، مرکزی سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۶ء ص - ۲۴۱
- ۴۔ ایضاً: ص - ۶۴۲

## کھانوں کی دریافت

جیسا کہ ہم پچھلے صفحات میں ذکر کر آئے ہیں، کھانوں کی دریافت، اور ان کی تبدیلیوں سے انسانی ذہن اور تہذیب و تمدن کے ارتقاء کا پتہ چلتا ہے اور بقول بعض مفکرین کے انسان اور جانوروں میں فرق یہ ہے کہ جانور کھانے کو بغیر کسی تیاری کے، جس وقت اور جیسا میسر آجائے، کھاتے ہیں جب کہ انسان کھانے کو اہتمام سے تیار کر کے اور ذائقہ دار بنا کر کھاتا ہے۔ ابو الفضل نے آئین اکبری میں لکھا ہے کہ:

انسانی مزاج کا اعتدال، جسم کی توانائی و قوت، ظاہری و باطنی سعادتوں

سے بہرہ اندوز ہونے کی قابلیت اور دینی و دنیاوی برکات سے فائدہ اٹھانے کی

استعداد کا پیدا ہونا، یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا و

خورش بہترین طریقے پر عمل میں آئے۔ (۱)

ابتدائی زمانہ میں انسان نے جانوروں کے گوشت کو اپنی غذا کے لئے دریافت کیا،

اور اس غذا کو شکار کے ذریعہ حاصل کرنا، اس کا ذریعہ ہوا۔ اس لئے ابتداء ہی سے اس

میں گوشت و خون کا ایک ذائقہ پیدا ہو گیا جو کہ آج تک باقی ہے۔ (۲)

چھ یا سات ہزار ملین ق. م میں نیولیتھک دور میں وہ زراعت سے روشناس ہوا

اور اس کے ذریعہ سے اس نے اناج کو دریافت کیا، اس عہد سے شکار کے میدانوں کی

جگہ کھیتوں نے لے لی، اور اس کی غذا میں سبزیوں کا اضافہ ہو گیا۔ سبزیوں اور اناج کی دریافت کے بعد سے انسانی معاشرے دو قسم کے ہو گئے: ایک وہ جو کہ گوشت پر انحصار کرتے تھے، ان میں خانہ بدوش و صحراؤں و پہاڑوں میں رہنے والے قبائل شامل تھے۔ اور دوسرے وہ کہ جو اناج، سبزی، پودوں کی جڑوں کو کھاتے تھے۔ (۳)

غذا کی اس تقسیم کی وجہ سے معاشروں کی جسمانی و اخلاقی خصوصیات و کردار میں بھی فرق آیا، گوشت کھانے والے قبائل چونکہ ایک جگہ مستقل بستیاں بنا کر نہیں رہتے تھے بلکہ شکار میں تلاش میں یا اپنے پالتو مویشیوں کی چراگاہوں کی تلاش میں مارے مارے پھرتے تھے، اس لئے ان کے کردار میں سختی، درہنسی اور غیر مستقل مزاجی آگئی تھی۔ یہ جنگ جو تھے، اور کسی نظام یا قانون کو تسلیم نہیں کرتے تھے، کسی اتھارٹی کو نہیں مانتے تھے، آزادی و خود مختاری ان کے معاشرہ کی اہم خصوصیات تھیں، زندگی سادہ تھی، اور آرام و آسائش کا کوئی تصور نہیں تھا۔ ہر قبیلہ اپنی روایات کے تحت زندگی گزارتا تھا، اور اس پر اسے فخر و غرور تھا۔

اس کے برعکس وہ معاشرے کے جو زراعتی ہو گئے، انہوں نے مستقل رہائش اختیار کر لی، اس لئے ان کے لئے جنگ سے زیادہ امن کی ضرورت تھی تاکہ وہ اپنے کھیتوں اور فصلوں سے فائدہ اٹھا سکیں۔ اسی امن کے لئے انہوں نے خود کو منظم کر کے حفاظت کی ذمہ داری کسی سربراہ یا بادشاہ کو سونپی، اسی امن کو برقرار رکھنے کے لئے انہوں نے قوانین بنائے، اور پھر ان قوانین کی اطاعت و تابعداری کی اس لئے ان کی فطرت میں امن و آشتی تھی، اور اس امن و آشتی کے زیر سایہ انہوں نے تہذیب و تمدن کی داغ بیل ڈالی، اور ثقافتی طور پر ترقی کی۔

گوشت اور سبزی کھانے والوں کے درمیان یہ فرق اور تعصبات آج بھی باقی ہیں۔



خصوصیت سے ہندوستان میں کہ جہاں مسلمان گوشت خور تھے اور ہندو سبزی خور، تو اس بنیاد پر مسلمان خود کو بہادر، جنگ جو اور لڑاکو سمجھتے تھے اور ہندوؤں کو ان کی سبزی خوری کی وجہ سے بزدلی کا طعنہ دیتے رہے۔

پندرہ سے لے کر اٹھارویں صدی تک زراعتی معاشروں میں گیہوں، چاول اور مکئی کی کاشت ہونے لگی تھی۔ چین میں سترھویں صدی تک اس سے روٹی نہیں بناتے تھے بلکہ اسے سوپ اور دوسرے کھانوں میں استعمال کرتے تھے۔ ہندوستان، ایران اور بحر روم کے ملکوں میں اس کی روٹی بنائی جاتی تھی۔ یوکرین کے علاقے میں اس کی بہت زیادہ کاشت ہوتی تھی اور وہاں سے یورپ کے ملکوں میں برآمد کیا جاتا تھا۔ جنوبی یورپ میں جوار اور جو گھوڑوں کی غذا تھی، اور اس لئے اگر جو کی کاشت اچھی نہیں ہوتی تھی تو اس سال جنگیں بھی نہیں ہوتی تھیں۔ کیونکہ جنگ کے لئے اچھے گھوڑوں اور صحت مند گھوڑوں کے لئے جو کی غذا ضروری تھی۔ (۴)

ہندوستان میں گیہوں مالدار اور طبقہ اعلیٰ کے لوگوں کی غذا تھی جبکہ غریب لوگ جو، جوار اور باجرہ کھایا کرتے تھے۔ خاص طور سے راجپوتانہ کے علاقے میں کہ جہاں زمینیں زرخیز نہیں ہیں، جوار اور باجرہ کی کاشت پر غریبوں کا گذارہ ہوا کرتا تھا، اسی لئے جب راجپوتانہ میں ایک لڑائی میں شیرشاہ کو شکست ہوتے ہوئے پچی تو اس نے کہا تھا کہ مٹھی بھر باجرہ کی خاطر وہ اپنی سلطنت کھونے والا تھا۔

انسانی غذا میں اس وقت مزید انقلابی تبدیلی آئی جب جنوب مشرقی ایشیا میں چاول کی دریافت ہوئی۔ تاریخی شواہد سے پتہ چلتا ہے کہ ۳۵۰۰ ق. م میں اس کی کاشت تھائی لینڈ میں ہوتی تھی۔ اس کی فصل سال میں ایک مرتبہ ہوتی ہے۔ اور ضروری ہے کہ اس کے لئے یکچروالا متحرک پانی ہو، کیونکہ صاف پانی میں مچھر پیدا ہوتے ہیں۔ اور

پانی ٹھہرا ہوا ہو تو اس میں آکسیجن پیدا نہیں ہوتی۔ اس لئے اس کی کاشت میں بڑی محنت درکار ہوتی ہے۔ چین میں مقبول ہونے کے بعد یہ فلپائن، انڈونیشیا، ملائیا اور جاپان گیا۔

چاول کی کاشت سے ان معاشروں پر گہرے سیاسی و سماجی اثرات پڑے کہ جہاں یہ لوگوں کی غذا بن گیا۔ کیونکہ اس کی کاشت میں زیادہ پانی کی ضرورت ہوتی تھی اس لئے اس مقصد کے لئے نظام آب پاشی وجود میں آیا، اس نظام کو چلانے کے لئے بیوروکریسی یا انتظامیہ کی ضرورت ہوئی کہ جس کے پاس زیادہ سے زیادہ اختیارات آتے چلے گئے۔ لہذا اس کی وجہ سے ایک ایسا نظام پیدا ہوا کہ جس میں مطلق العنانیت تھی۔ اور لوگوں پر زیادہ سے زیادہ حکومت کا کنٹرول تھا۔ اس کی وجہ سے بادشاہ کے پاس بہت زیادہ طاقت آگئی کیونکہ اس کا نظام آب پاشی پر کنٹرول تھا اور وہ کسی کے کھیت بھی پانی کی سپلائی بند کر کے تباہ کر سکتا تھا۔

وٹ فوگل نے اپنی کتاب ”مشرقی مطلق العنانیت“ میں اس نظام آب پاشی کو بادشاہ کے حد سے زیادہ بڑھے ہوئے اختیارات کا سبب قرار دیا ہے۔ اور دلیل دیتا ہے کہ وہ معاشرے کہ جہاں پانی پر حکومت کا قبضہ ہے وہاں کے لوگ اطاعت گزار، تابع، خاموش اور مزاحمت کے جذبات سے عاری ہوتے ہیں۔

یہ بات خصوصیت سے چاول کھانے والے معاشروں پر صادق آتی ہے۔ مگر وہ معاشرے کہ جہاں کمیوں کی کاشت ہوتی تھی۔ انہیں چونکہ اس قدر پانی کی ضرورت نہیں ہوتی تھی اور اکثر بارانی زمینیں بھی ہوتی تھیں۔ اس لئے وہ سیاسی تبدیلیوں سے دوچار رہتے تھے۔

جب ایشیا سے چاول یورپ گیا تو اسے ابتداء میں مقبولیت نہیں ہوئی اور فرانس

میں تو اسے غریبوں کا کھانا کما جاتا تھا۔ یورپ میں صنعتی دور میں سرمایہ داروں نے اس بات کی کوشش کی کہ چاول کو کہ جو گیسوں کے مقابلے میں سستے تھے مزدوروں کی غذا بنادی جائے۔ مگر اس میں انہیں کامیابی نہیں ہوئی۔ بلکہ چاول کی جگہ بعد میں آلو ان کی غذا بن گئے۔ جو کہ بہت سستے تھے، اور اس بنیاد پر انہوں نے مزدوروں کی تنخواہیں بھی کم رکھیں۔ کیونکہ کم تنخواہوں میں وہ آلو کی سستی غذا کھا کر پیٹ بھر سکتے تھے۔

غذا میں اس وقت مزید تبدیلی آئی کہ جب امریکہ سے آلو، ٹماٹر، چوکلیٹ کے ساتھ مکئی بھی آئی۔ مکئی کی ایک خصوصیت یہ ہے کہ یہ پکنے سے پہلے بھی کھانے کے قابل ہو جاتی ہے۔ اس کی کاشت خشک زمین میں بھی ہو جاتی ہے۔ اور ہر سال اس کی دو فصلیں ہوتی ہیں، اس کی کاشت کے لئے بھی نظام آب پاشی کی ضرورت ہوتی تھی۔ اس لئے مکئی کھانے والے معاشرے بھی منظم تھے۔ اور ان کا سیاسی طور پر رعایا پر تسلط رہتا تھا۔ امریکہ میں یہ ۱۰۰۰ ق. م میں لوگوں کی خوراک بن چکا تھا اور اسے ٹماٹر، مرچ اور مچھلی کے ساتھ کھایا جاتا تھا۔

لیکن آلو کے تعارف نے قدیم دنیا میں سب سے زیادہ سیاسی اثر ڈالا، اگرچہ آلو کو کولمبس اپنی واپسی کے سفر پر ساتھ لایا۔ مگر اس کی مقبولیت آہستہ آہستہ ہوئی، مگر ایک مرتبہ جب یورپ میں لوگوں کی غذا بن گیا تو غریب لوگوں کا انحصار اس پر ہونے لگا، خصوصیت سے آئرلینڈ کہ جو برطانوی نو آبادیاتی تسلط میں تھا اور جہاں کی فصلیں انگریز حکمران اٹھا کر لے جاتے تھے وہاں محض آلو لوگوں کی غذا بن گیا، اور جب انیسویں صدی کے درمیان میں آلو کی فصل خراب ہونے سے وہاں قحط آئے تو اس نے آئرلینڈ میں تباہی مچادی۔

جیسا کہ ہم نے ذکر کیا ہے، صنعتی دور میں اسے سستا ہونے کی وجہ سے مزدوروں

کی غذا بنا دیا گیا، فون گوگ کی مشہور پیٹنگ ”آلو کھانے والے“ میں ایسے ہی مزدوروں کے تاثرات دیئے گئے ہیں کہ جن کی غذا محض آلو تھے۔

## روٹی

چاول کے مقابلہ میں دنیا میں روٹی کو زیادہ مقبولیت ہے۔ روٹی کی اہمیت کھانوں میں اس قدر ہوتی ہے کہ جب یہ کہا جائے کہ ”کیا روٹی کھالی ہے؟“ تو اس کا مطلب ہوتا ہے کہ کیا کھانا کھالیا ہے۔ اس طرح یہ پورے کھانے کی نمائندگی کرتی ہے۔ اکثر روٹی کے ساتھ کوئی دوسرا کھانا ضرور ہوتا ہے جس میں گوشت و سبزی شامل ہے۔ مگر اکثر اوقات محض روٹی کھا کر بھی گزارہ کیا جاتا ہے۔ اس لئے ”روکھی سوکھی کھا کر گزارا کرنا“ قناعت و غربت دونوں کی علامت ہے۔

نظیر اکبر آبادی نے اس کی طرف اشارہ کرتے ہوئے یہ شعر کہے تھے۔ :

روٹی کا اب ازل سے ہمارا تو ہے خمیر      روکھی بھی روٹی حق میں ہمارے ہے شد و شیر  
یا پتلی ہوئے، موٹی خمیری ہو یا فطیر      گیہوں کی جوار یا باجرے کی جیسی ہو نظیر  
ہم کو سب طرح کی خوش آتی ہیں روٹیاں

روٹی کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگائیے کہ انگریزی کا لارڈ پرانی انگلش کے ”Haloford“ سے نکلا ہے جس کے معنی تھے۔ ”روٹی کا محافظ“ یا ”گھر کا مالک“ اور گھر کی مالکن کے لئے Halaef Digge یا ”آٹا گوندھنے والی“ جرمنی میں آقا یا ملک، یا ملازمت دینے والے کو Brotherr کہتے ہیں جس کے معنی ہیں ”روٹی کا مالک“ ابتداء میں یورپ کے وہ معاشرے کہ جہاں روٹی سے زیادہ گوشت کی اہمیت تھی۔ جیسے سویڈن، ڈنمارک اور آئس لینڈ وہاں مالکن کو Mat Moder ”گوشت والی اماں“ کہا

جاتا تھا۔ (۵)

ہندوستان میں غریب لوگ جو، جوار، باجرہ اور مکئی کی روٹی کھاتے تھے۔ جو بہت سخت ہوتی تھی۔ جب کہ امراء گیہوں کی، مگر جیسے جیسے گیہوں کی کاشت میں اضافہ ہوتا گیا یہ متوسط طبقے کی بھی غذا بن گیا۔

روٹی کی تیاری میں آہستہ آہستہ کئی جدتیں اختیار کی گئیں تاکہ اسے زیادہ سے زیادہ ذائقہ دار بنایا جاسکے۔ لہذا اس میں دودھ، گھی اور نمک ملایا جانے لگا تاکہ اس کی ختمی ختم ہو جائے اور یہ ملائم ہو کر خوش ذائقہ ہو جائے۔

ابوالفضل نے آئین اکبری میں روٹیوں کی صرف تین قسمیں دی ہیں۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ اس کی دوسری اقسام بعد کے زمانہ میں ایجاد ہوئیں۔ وہ تندوری روٹی، تنک، تابکی اور چپاتیوں کا ذکر کرتا ہے۔ (۶)

آخری عہد مغلیہ کے دربار کا ذکر کرتے ہوئے، بزم آخر کا مصنف روٹیوں کی بہت سی اقسام گناتا ہے، جن میں چپاتیاں، پھلکے، روغنی روٹی، بری روٹی، بیسنی روٹی، گاجر کی روٹی اور نان گلزار وغیرہ شامل ہیں (۷) ایک مرتبہ بہادر شاہ ظفر نے غالب کو بیسنی روٹی بھیجی تو اس پر انہوں نے کہا تھا کہ :

نہ پوچھ اس کی حقیقت حضور والا نے مجھے جو بھیجی ہے بیسن کی روغنی روٹی  
نہ کھاتے گیہوں، نکلتے نہ خلد سے باہر جو کھاتے حضرت آدم یہ بیسنی روٹی  
عبدالعلیم شرر نے گزشتہ لکھنؤ میں لکھا ہے کہ نصیر الدین حیدر کے زمانہ میں محمود نامی ایک شخص نے شیرمال کی ایجاد کی۔ جو لکھنؤ کے لئے سرمایہ ناز رہی۔ ان ہی کے مطابق مسلمانوں نے ہندوؤں کی پوریوں کو دیکھ کر پراٹھا ایجاد کیا، اور پھر یہ پراٹھا ترقی کر کے باقر خانی بن گیا۔ اسی روٹی کو اس قدر ترقی ہوئی کہ صرف دودھ سے پوریاں بنائی

جانے لگیں۔ (۸)

پرائیڈ کو مزید خوش ذائقہ بنانے کے لئے ان میں سبزی و قیمہ ملایا جانے لگا اور جب یہ روٹی پیٹ بھر کے کسی کو مل جاتی تھی تو اس کے لئے دنیا خوشی و مسرت کی جگہ بن جاتی تھی۔ روٹی بھوک مٹا کر انسان کو آسودہ کر دیتی ہے۔ اس لئے تو نظیر اکبر آبادی نے کہا ہے:

جب ملی روٹی ہمیں سب نور حق روشن ہوئے      رات دن، شمس و قمر شام و شفق روشن ہوئے  
زندگی کے تھے جو کچھ نظم و نسق روشن ہوئے      اپنے بیگانوں کے لازم تھے جو حق روشن ہوئے  
دو چپاتی کے ورق میں سب ورق روشن ہوئے  
ایک رکابی میں ہمیں چودہ طبق روشن ہوئے

یورپ میں اٹھارویں صدی میں سفید آٹے کی روٹی کھائی جاتی تھی اور اس کے مقابلہ میں بھورے رنگ کی روٹی کو برا سمجھا جاتا تھا۔ اس وقت تک یورپ میں گیہوں کی مانگ زیادہ تھی۔ اس سے بالوں کا پوڈر بھی بنتا تھا اور کپڑوں میں کلف بھی لگایا جاتا تھا۔ اس لئے یورپ میں اس بات کی کوشش ہوئی کہ غریب لوگوں کو Rye کی روٹی کھانے پر مائل کیا جائے۔ اس کے بعد چادلوں کی کوشش ہوئی، مگر اسے بھی لوگوں نے قبول نہیں کیا۔ گیہوں کی کمی یورپ میں اس وقت دور ہوئی جب امریکہ اور روس سے یہ ٹرین اور جہاز کے ذریعے آنے لگے۔ (۹)

یورپ میں روٹی بیکری میں تیار ہوتی تھی، اس لئے جب کبھی بھی بازار میں روٹی کی کمی ہوتی تھی تو اس کے نتیجے میں لوگوں میں بے چینی پھیل جاتی تھی۔ فرانس کے انقلاب کے اسباب میں سے ایک سبب یہ بھی تھا کہ بازار میں روٹی کی کمی ہو گئی تھی اس لئے لوگوں نے حکومت کے خلاف مظاہرے کئے۔ روٹی کی کمی کی وجہ سے موجودہ

دور میں مصر اور تیونس میں بھی حکومت کے خلاف بڑے بڑے مظاہرے ہو چکے ہیں۔ اس وجہ سے حکومتوں کے زمانہ قدیم اور جدید میں یہی کوشش رہی ہے کہ روٹی کا بحران نہ ہو، اور لوگوں کو اناج اور روٹی ملتی رہے۔

اکثر بیکری والے روٹی پکاتے وقت اس کا وزن کم کر دیتے تھے۔ لہذا ان کے خلاف سخت قوانین بنائے گئے ہیں۔ مثلاً "چودھویں صدی میں لندن میں اگر کوئی بیکر کم آٹے کی روٹی بناتا تھا تو اس کی گردن میں روٹی کا ٹکڑا باندھ کر اسے شہر کی گندی گلیوں میں کھیٹا جاتا تھا اور لوگوں کو اجازت تھی کہ اس پر جو غلاطت چاہے پھینکیں۔ (۱۰)

## کھانا اور مسالے

ہندوستان اور دوسرے ایشیائی ملکوں میں کھانے کو ذائقہ دار بنانے کے لئے مسالوں کا استعمال ہوتا تھا، ابوالفضل نے آئین میں نمک سمیت اور مسالوں کے نام دیئے ہیں جو اس وقت کھانوں میں استعمال ہوتے تھے، ان مسالوں میں سرخ مرچ کا تذکرہ نہیں ہے جس سے اندازہ ہوتا ہے کہ یہ ہندوستان میں مشرق بعید سے بعد میں آئی اور یہاں کے کھانوں کا ایک اہم جز بن گئی۔

یہ مسالے جو زیادہ تر مشرق بعید کے ملکوں میں ہوتے تھے، یورپ والوں کے لئے نایاب و نادر چیز تھے کیونکہ ان کے پاس اس قسم کے مسالوں کا وجود نہیں تھا کہ جو ان کے کھانوں کو خوش ذائقہ بنائیں۔

اس لئے زمانہ قدیم میں یورپ ان مسالوں کو ایشیا سے منگایا کرتا تھا، مثلاً ۱۳۵۰ ق. م میں دار چینی مصر سے جایا کرتی تھی۔ پہلی صدی عیسوی میں رومیوں کے ہاں بھی ان مسالوں کی مانگ بڑھ گئی۔ ان کے ہاں جو مسالے ایشیا و افریقہ کے ساحلوں سے

آتے تھے ان کی تعداد ۴۴ تھی۔ یورپ جانے والوں مسالوں کی تجارت پر عربوں کی اجارہ داری تھی۔ یہ ملایا و انڈونیشیا سے ٹڈناسکر آتے اور پھر افریقہ کے مشرقی ساحل سے بحر احمر، اگرچہ عربوں کو اس کا پتہ تھا کہ یہ مسالے کن ملکوں سے آتے ہیں، مگر انہوں نے اس کو راز میں رکھ رکھا تھا اور ان کے بارے میں دیومالائی قصے مشہور کئے رکھے۔

پہلی صدی عیسوی میں رومیوں نے مون سون ہواؤں کے رخ کو دریافت کیا اور مسالوں کو خریدنے کے لئے اپنے جہاز جنوبی ہندوستان بھیجنے لگے یہ وہاں سے سونے کے بدلے میں کالی مرچیں خرید کر لایا کرتے تھے۔

جب چین کی ہسلیہ خانہ بدوشوں سے صلح ہو گئی تو اس کے نتیجہ میں شاہراہ ریشم کھل گئی اور روم سے قافلے مسالوں اور دیگر تجارتی سامان کے لئے چین تک آنے لگے۔ مسالوں کی اس خرید سے رومی خزانے میں زبردست کمی ہوئی، پلینی (Pliny) کے مطابق ہر سال ۵۰ ملین پاؤنڈ مسالوں پر خرچ ہوتے تھے جس نے سلطنت میں مالی بحران پیدا کر دیا۔ (۱۳)

مسالوں کی تجارت کو صلیبی جنگوں کے وجہ سے اور زیادہ فروغ ہوا ان مسالوں کی وجہ سے وہ گوشت جس پر نمک لگا کر سردیوں میں محفوظ کر دیا جاتا تھا، ذائقہ دار ہو گیا۔ گرمیوں میں مسالوں نے سبزیوں کے مزہ کو بھی بدل دیا، اس دور میں اطالوی ریاستیں وینس، جنوا اور پیزا کو جنہوں نے صلیبی جنگوں میں مالی مدد وہ مسالوں کی تجارت کے مرکز بن گئے۔ (۱۴)

اس کے بعد یہ تجارت پر بمبیری، ڈچ، فرانسیسی اور انگریزوں کے ہاتھ میں آئی۔ نئے سمندری راستوں کی دریافت نے اس تجارت کو مزید فروغ دیا اور یہی تجارتی



سرگرمیاں، نو آبدیاتی نظام کا باعث بنیں۔

## کھانوں کی قسمیں

کھانوں کی تاریخ سے اس بات کا بھی پتہ چلتا ہے کہ انسان ذہنی یکسانیت کو قبول نہیں کرتا ہے، اور وہ ہر چیز میں جدت پیدا کرتا رہتا ہے۔ لہذا کھانوں میں بھی اس کی جدت طرازی جاری رہی، گوشت کی اقسام، سبزیوں کے استعمال اور مسالوں کی دریافت نے اس جدت طرازیوں میں اضافہ کر دیا۔ کھانوں کی جدت پسندی کا مرکز بادشاہوں کے دربار اور امراء کے محلات تھے کیونکہ وہی اس قسم کے تجربات کو مالی طور پر برداشت کر سکتے تھے۔

اس لئے جب بھی کوئی نیا کھانا دریافت ہوتا تو کوشش کی جاتی تھی کہ اس کے پکانے کی ترکیب کو راز میں رکھا جائے، کیونکہ یہ خاص کھانا اس کی شناخت ہو جاتی تھی اور اس سے وہ معروف ہو جاتا تھا۔ اس کے علاوہ کھانوں میں استعمال ہونے والی بعض اشیاء ایسی ہوتی تھیں کہ جو ابتداء میں بڑی مہنگی ہوتی تھیں اور انہیں صرف امراء اور دولت مند ہی استعمال کر سکتے تھے، جیسا کہ یورپ میں ابتدائی زمانوں میں مسالوں کا استعمال تھا، یہ عام لوگوں کی پہنچ سے دور ہوا کرتے تھے۔

چنانچہ اس دریافت اور اس کے استعمال پر طبقہ اعلیٰ کے لوگ خود کو عام لوگوں سے دور رکھتے تھے، اور اس استعمال کو وہ اپنے لئے محفوظ رکھتے ہوئے خود کو برتر سمجھتے تھے، مگر تاریخ میں کلکٹری اور عیاشی کا تصور بدلتا رہا ہے۔ ایک کھانا، جو ایک وقت میں صرف مخصوص لوگوں کے لئے تھا وہ وقت کے ساتھ عام ہو کر لوگوں کو ملنے لگتا ہے۔ مثلاً مسالوں کا استعمال، ایک وقت میں صرف امراء تک مخصوص تھا، مگر آج اس سے

ہر خاندان فائدہ اٹھاتا ہے۔ جب امریکہ سے آلو نئے نئے آئے تو یہ قیمتی تھے اور صرف طبقہ اعلیٰ تک محدود تھے، مگر آج ان کو کھانے والے امیر و غریب سب ہی ہیں۔ خود ہمارے ہاں مرغ ایک زمانہ تک قیمتی خوراک تھی اور عام لوگوں کو یہ صرف دعوتوں میں میسر آتا تھا، مگر اب مرغ اور انڈے سستے ہو کر عام لوگوں کی دسترس میں آگئے ہیں۔

کھانے پکانے کی ترکیبوں کے ساتھ ساتھ امراء اور دولت مند لوگوں کے ہاں کھانوں کی نئی نئی ڈشوں کا اضافہ ہونے لگا۔ تیرھویں صدی عیسوی میں چین میں کھانے کے بہت سی اقسام وجود میں آگئیں۔ ان میں درجن کے قریب سوپ، ۴۰ ڈشیں ابلے ہوئے اور نیم پختہ چاولوں کی۔ بجھے ہوئے، ابلے اور بھپ کے مرغ و سمندری جانور، ایک درجن قسم کے پکے ہوئے چاول، ۳۰ قسم کی مچھلیوں کا اچار، ۲۰ طرح کی سبزیاں، اور شاہی دعوتوں میں کئی سو قسم کے کھانے ہوا کرتا تھے۔ لیکن کمایہ جاتا تھا کہ دعوت میں کئی سو ڈشیں کو سجالیا تو جاتا تھا مگر ان میں سے کئی باقی کھانوں کی پلیٹیں ہوتی تھیں جنہیں اس طرح سے دور رکھا جاتا تھا کہ مہمانوں کی پہنچ سے دور رہیں، اس کا مقصد یہ تھا کہ کھانوں کی تعداد سے مہمانوں کو متاثر کیا جائے۔ (۱۴)

جب کھانوں کی اقسام بڑھیں، تو ایک وقت تک تو اچھے کھانے کی ترکیب کو محفوظ رکھا گیا، مگر امراء کی مانگ کے تحت کھانے پکانے کی ترکیبوں پر کتابیں لکھی جانے لگیں۔ چنانچہ ایتھنز میں کھانے پکانے کی ترکیبوں، اچار بنانے، سبزیوں کو استعمال کرنے، اور دوسرے ملکوں کے کھانوں پر کتابیں ملنے لگی تھیں۔ کہا جاتا ہے کہ اس فن کا ماہر آرسٹوٹلس (Archestratus) تھا کہ جس نے ۴ صدی ق. م میں دنیا کی سیر کی اور مختلف ملکوں کے کھانوں کو چکھا۔ (۱۵)

مسلمان معاشروں میں گیارھویں اور بارھویں صدیوں میں کھانے پکانے کی کتابیں عام ہو گئیں تھیں، مغرب میں اس کی ابتداء اطالوی ریاستوں میں پندرھویں صدی سے شروع ہوئی۔ (۱۶)

قدیم چین میں کھانا پکانے، اور اسے ذائقہ دار بنانے میں زیادہ دلچسپی لی جاتی تھی۔ یہ کھانے کو صحت کے ساتھ منسلک کرتے تھے، اس لئے ان کے ہاں تازہ سبزیاں اور گوشت کی کمی کو پورا کرنے کے لئے سویا پروٹین کو استعمال کرتے تھے۔ (۱۷)

رومی امراء میں بیش قیمت کھانوں کا رواج ہو گیا تھا، ایسی شس (Apicious) ایک رومی امیر نے اس لئے خود کشی کر لی تھی کہ اس کے خزانہ میں اس قدر پیسے نہیں رہے تھے کہ وہ اپنے کھانے کا معیار برقرار رکھ سکے۔ (۱۸)

قدیم ہندوستان میں دو وقت کھانا کھایا کرتے تھے اور یہ کھانا ۳۲ لقموں پر مشتمل ہوتا تھا۔ ان کا خیال تھا کہ ان کا پیٹ چار حصوں میں تقسیم ہے۔ ۲ کھانے کے لئے ایک پانی کے لئے اور چوتھا خالی تاکہ اس میں ہوا متحرک رہے۔ (۱۹)

ابتداء میں صرف صبح اور شام کھانا کھایا جاتا تھا، ناشتہ کا رواج یورپ میں انیسویں صدی میں ہوا اور وہ بھی امراء کے طبقے میں۔ ہمارے ہاں اب تک دیہات میں دو وقت ہی کھایا جاتا ہے۔

کھانے پینے کی چیزوں میں ملاوٹ اور کم تولنے کی روایت بڑی ہی پرانی ہے، اس وجہ سے قرون وسطیٰ کے یورپ میں شہر کی انتظامیہ نے کھانوں میں ملاوٹ اور ٹپ تول پر کنٹرول کرنا شروع کر دیا تھا۔ فرانس میں انسپکٹر سوروں کی زبانیں دیکھتے تھے کہ وہ زخمی نہ ہوں۔ کیونکہ اس وقت یہ سمجھا جاتا تھا کہ اس سے کوڑھ کا مرض ہو جاتا ہے۔ وینس میں مچھلی بازار میں انیس جانچ پڑتال کے بعد فروخت کیا جاتا تھا۔ اٹلی میں انسپکٹر کم

تولنے پر سزائیں دیتے تھے۔ انگلستان میں ۱۳۶۶ میں روٹی کا وزن رنگ اور قیمت مقرر کرنے کے قوانین بنائے گئے تھے۔ جواب تک ہیں۔ (۲۰)

برصغیر میں بھی کھانے پینے کی اشیاء پر کنٹرول کرنے کے لئے شخہ منڈی کا تقرر ہوتا تھا۔ مگر اس عہد کے تمام مورخ اس بات کی شکایت کرتے ہیں کہ دکاندار انتہائی بے ایمان ہیں۔ اور چیزوں میں ملاوٹ بھی کرتے ہیں اور کم بھی تولتے ہیں علاؤ الدین خلجی نے جب مارکیٹ میں چیزوں کی قیمتیں مقرر کیں۔ تو اس نے ناپ تول اور ملاوٹ کا جانچنے کا یہ طریقہ اختیار کیا تھا کہ وہ چھوٹے بچوں کو خریدار کے طور پر بھیجتا تھا۔ اور پھر ان اشیاء کو تولتا تھا۔ اگر یہ کم ہوتیں تو اتنا ہی دکاندار کا گوشت کاٹ لیا جاتا تھا۔

### شاہی بلورچی خانے

کھانے پکانے فن اور اس کی ترقی میں سب سے زیادہ حصہ حکمرانوں اور امراء نے لیا کیونکہ یہی لوگ اپنی دولت اور ذرائع کو استعمال کر کے نئے نئے تجربات کر سکتے تھے اور جیسا کہ تاریخ میں ہوتا آیا ہے، طبقہ اعلیٰ کے لوگوں نے خود کو لباس و رہائش اور اپنے طور طریق سے خود کو عام لوگوں سے علیحدہ رکھا ہے اس طرح سے خوراک میں بھی ان کا یہی رویہ تھا کہ اس کے ذریعہ وہ خود کو دوسرے لوگوں سے ممتاز رکھیں۔

انہیں بڑے بلورچی خانے اور کھانے کا اہتمام کرنے کی اس لئے بھی ضرورت تھی کہ اس کے ذریعہ وہ اپنے متوسلین اور ملازموں کو احسان کے بوجھ تلے رکھتے تھے۔ کیونکہ مشرق میں یہ روایت بن گئی تھی کہ جس کا کھلیا ہے اس کے ساتھ وفاداری لازمی ہے، مزید وہ زیادہ سے زیادہ لوگوں کو کھلا کر اپنی فیاضی و سخاوت اور دریادلی کا تاثر بھی قائم کرتے تھے جس سے ان کا سماجی رتبہ بڑھتا تھا۔ اس وجہ سے ہر حکمران اور امیر

کے اس سماجی رتبہ کو اس کے دسترخوان کی وسعت سے ٹپا جاتا تھا۔

چھین میں دو صدی ق. م میں شہابی باورچی خانہ کے بارے میں جو معلومات ملتی ہیں، ان کے مطابق یہاں پر ۲۲۷۱ آدمی کام کرتے تھے، جن میں ۱۲۸ خاص باورچی ہوتے تھے، ۳۳۵ اناج سبزی اور پھلوں کے انچارج، ۱۶۲ کھانا چکھنے والے، ۹۴ برف کی دیکھ بھال کرنے والے، ۶۲ اچار بنانے کے ماہر اور ۶۲ نمک کا ذخیرہ کرنے والے۔ (۲۱)

مغلیہ عہد میں شہابی باورچی خانہ کئی شعبوں میں تقسیم ہوا کرتا تھا، جیسے رکاب خانہ، آبدار خانہ، میوہ خانہ، شربت خانہ، تمبل خانہ، اور آفتابچی خانہ، اس کے تجربہ کار و ماہر باورچی ہوا کرتے تھے۔ اور ان سب کا نگران وزیر اعظم ہوا کرتا تھا۔ (۲۲)

شہابی باورچی خانے کے لئے سکھاس، دیوزیرہ، اور جنجن چاول ہندوستان کے مختلف شہروں سے آتے تھے۔ حصار فیروزہ سے لگھی آیا کرتا تھا، قاز، مرغابی، اور اکثر ترکاریاں کشمیر سے آتی تھیں۔ بھیڑ، بکریاں، مرغ و قاز کو باورچی پال کر موٹا کرتے تھے اور دریا و تلاب کے کنارے انہیں ذبح کر کے ان کا گوشت دھویا جاتا تھا۔ اور پھر اس گوشت کو تھیلوں میں بھر کر ان پر مہر لگا دی جاتی تھی۔ جہاں اس گوشت کو دوبارہ دھو کر پکایا جاتا تھا۔ (۲۳) اندازہ لگایا گیا تھا کہ باورچی خانہ کا ایک روز کا خرچہ ایک ہزار روپیہ تھا۔

باورچی کھانے پکاتے وقت آستین چڑھا کر دامن کو لپیٹ لیتے تھے، سر کو ڈھانپ لیتے تھے اور منہ و ناک پر کپڑا باندھ لیتے تھے۔ کھانا پکانے کے بعد بکاول اور مہر بکاول اس کا ذائقہ چکھتے تھے۔ باہر نامہ میں چاشنی گیر کا حوالہ ہے کہ جس کا کام تھا کہ وہ خصوصیت سے ہندوستانی باورچیوں کے کھانے کو ضرور چکھے، اس احتیاط کے باوجود اسے ابراہیم لودی کی ماں زہر دینے میں کامیاب ہو گئی تھی۔ اگرچہ باہر کی جان تو بچ گئی، مگر

چاشنی گیر کو اپنی جان دینا پڑ گئی۔

کھانے تیار ہونے کے بعد سونے، چاندی، پتھر اور مٹی کے برتنوں میں نکالے جاتے تھے، ان کھانوں کی ایک فہرست تیار ہوتی تھی، اس کے بعد نگراں ان کھانوں کو سر بہ مہر کر دیتا تھا۔ اس کے بعد یہ کھانا ایک جلوس کی شکل میں جس میں ہکاول اور باورچی خانے کے ملازم اور ان کے ساتھ چوہدار ہوتے تھے جو کسی کو کھانے کے پاس سے نہیں گزرنے دیتے تھے۔ محل کے اندر ملازمین کھانوں کو چمک کر دسترخوان پر لگاتے تھے (۲۴) اس کا فیصلہ ایک دن پہلے کر لیا جاتا تھا کہ دوسرے دن کون کون سے کھانے پکیں گے۔

اکثر بادشاہ اپنے دسترخوان سے شہزادوں اور امراء کو کھانے کی قایمیں بطور تحفہ بھیجتا تھا، جو ایک اعزاز کی بات سمجھی جاتی تھی۔

شاہی باورچی خانہ میں کھانا ہر وقت تیار رہتا تھا، اور کسی بھی وقت بادشاہ کے حکم پر حاضر کر دیا جاتا تھا۔

کھانوں کے سلسلہ میں یہ اہتمام آخری عہد مغلیہ میں نہ صرف مغل بادشاہوں کے ہاں بڑھ گیا تھا، بلکہ اودھ، دکن اور دوسری ریاستوں میں باورچی خانہ پر زیادہ توجہ دی جانے لگی تھی، مغل بادشاہوں کے ساتھ تو یہ المیہ ہوا کہ سیاسی زوال کے ساتھ ساتھ اس کی آمدنی گھٹتی گئی، اور اسی طرح سے اس کے باورچی خانے کے اخراجات بھی کم ہوتے چلے گئے، اس کے برعکس اودھ اور دکن کی ریاستوں میں خصوصیت سے باورچی خانوں کے اہتمام بڑھ گئے، اور یہاں پر کھانوں میں طرح طرح کے تجربات ہونے لگے۔ عبدالخلیم شرر نے جو اودھ کے حالات گذشتہ لکھنؤ میں لکھے ہیں، اس سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ شرر کو لکھنؤ کے کھانوں پر کتنا فخر تھا۔ اور انہیں اس سے

خوشی ہوتی تھی کہ دہلی لکھنؤ سے مقابلہ نہیں کر سکتا۔ شرر نے اودھ کو شاہی باورچی خانہ لکھنؤ کے باورچیوں اور ان کے کھانوں کی تفصیلات دی ہیں شاہ شجاع کے زمانے میں نوابی باورچہ خانہ کے اخراجات ساٹھ ہزار روپے ماہوار تھے۔ اس کے علاوہ ان کے لئے پانچ دوسرے باورچی خانوں سے بھی کھانا آتا تھا۔ ان باورچی خانوں کی ایک خاص بات یہ تھی کہ ان کے مہتمم یا انچارج معتمد امراء ہوا کرتے تھے۔

کھانوں کے شوق اور ترکیبوں کی وجہ سے اس دور میں ماہر اور فن کار باورچیوں کی قدر و قیمت بڑھ گئی تھی۔ مثلاً "سالار جنگ" جو شجاع الدولہ کے سالے تھے، ان کے باورچی کو بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ ملا کرتی تھی، اس کی خوبی یہ تھی کہ وہ ایسا پلاؤ پکاتا تھا کہ جو کسی اور کو ہضم نہیں ہوتا تھا۔ (۲۵)

گذشتہ لکھنؤ کے بیانات سے یہ بھی معلوم ہوتا ہے کہ اس وقت اچھی اور طاقت ور غذا کے لئے یہ ضروری سمجھا جاتا تھا کہ اس میں کس قدر گھی کھپایا گیا ہے۔ شمالی ہندوستان میں خصوصیت سے قدیم زمانے سے یہ سمجھا جاتا تھا کہ گھی میں بڑی طاقت ہے اس لئے غذا کے ذریعہ زیادہ سے زیادہ گھی کو جسم میں پہنچایا جاتا تھا۔ مثلاً "حلوہ سوہن کی ایجلا کا ایک مقصد یہ بھی تھا کہ اس میں خوب گھی سمویا جائے۔ اسی طرح سے شرر نے غازی الدین حیدر کے زمانے کے ایک باورچی کا حال لکھا ہے کہ جو چھ پراٹھے پکاتا تھا، اور فی پراٹھا ۵ سیر گھی صرف کرتا تھا (۲۶) شرر نے باورچیوں کے ان کمالات کا بھی تذکرہ کیا ہے کہ جو وہ پلاؤ کے پکانے میں کرتے تھے، یہ پلاؤ گلزار پلاؤ، توریل پلاؤ، کوکو پلاؤ، موتی پلاؤ اور چنیلی پلاؤ کے نام سے مشہور تھے، ایک باورچی کا ذکر ہے کہ جو پستے و بادام کی کھجڑی پکاتا تھا۔ ایک باورچی صرف ماش کی دال پکانے کا ماہر تھا۔ دکن کے ایک امیر نے ایک باورچی ملازم رکھا جو ۳ یا ۴ سو روپیہ خرچ کر کے دل پکانے

پر مامور ہوا، اس میں وہ دو اشرفیوں کو بھی گھلا کر ملاتا تھا، اس میں بھی صرف یہ مفروضہ شامل ہے کہ سونا، چاندی اور مغزیات طاقت رکھتے ہیں۔ اس لئے انہیں کھانے میں ملا کر کھانے سے توانائی آتی ہے۔ اس مفروضہ پر حکیموں کے ہاں مرکبات و معجونیں و کشتہ بنتے رہے ہیں۔ (۲۷)

حیدر آباد دکن کی ریاست میں بھی بلورچی خانہ کی سرپرستی کی گئی، آصف جاہ ثانی کے زمانے میں شاہی بلورچی خانے میں روزانہ ایک سو بیس خوان تیار ہوتے تھے، شاہی کھانے کی تیاری کے لئے یہاں کئی بلورچی خانے ہوا کرتے تھے جو مختلف اقسام کے کھانے تیار کر کے محل میں بھیجا کرتے تھے۔ آصف جاہ ساوس چونکہ کسی ایک مقررہ وقت پر کھانا نہیں کھاتے تھے اس لئے بلورچی خانہ میں ہر وقت تازہ کھانا تیار رہتا تھا، اور جو کھانا تازہ نہیں رہتا تھا اسے ملازموں میں تقسیم کر دیا جاتا تھا۔ (۲۸)

نواب محبوب علی خان کے زمانہ میں ناشتہ، دوپہر اور شام کے کھانوں کی تیاری ہوتی تھی، یہ کھانے پہلے مہتمم بلورچی خانہ کے پاس آتے وہ چکھ کر فیصلہ کرتے کہ کون کون سے کھانے نواب کو بھیجنے چاہئیں اور کون سے نہیں، جو کھانے رد کر دیئے جاتے تھے وہ امراء اور ملازموں کو دے دیئے جاتے تھے (۲۹)

دکن میں ایک دستور یہ تھا کہ اگر ملازمین خاص کے ہاں کوئی تقریب ہوتی تو مہمانوں کی تعداد کے حساب سے خزانہ میں آٹھ آنے فی مہمان داخل کر دیتا، اور اس کے عوض شاہی بلورچی خانہ سے بریانی مع لوازمات کے آجاتی تھی۔ (۳۰)

مصنف دکنی کلچر نے دکن کے امراء کے بلورچی خانوں کا بھی ذکر کیا ہے۔ جن کے ہاں دو بلورچی ہوا کرتے تھے۔ ایک مغلی کھانوں کے لئے اور دوسرا انگریزی کھانوں کے لئے ان کے علاوہ کئی بلورچی اور ہوا کرتے تھے جو خاص قسم کے کھانے پکانے میں



مہارت رکھتے تھے۔ ان کا بھی یہ دستور تھا کہ جو کھانا بچ جایا کرتا تھا، وہ تقسیم کر دیا جاتا تھا۔

کھانے کا طریقہ یہ تھا کہ صاحب خانہ یا میزبان وسط میں بیٹھتا تھا، اور اس کی دونوں جانب دوست و احباب و ملاقاتی۔ صاحب خانہ کے سامنے باورچی خانہ کا انچارج ہوتا تھا اور یہ ہر شخص کی پلیٹ میں کھانا ڈالا کرتا تھا۔ آگے چل کر بعض امراء کے ہاں کھانا میز پر بھی کھانے کا رواج ہو گیا تھا۔ (۳۱)

ہندوستان میں مغل حکمرانوں کے ہاں یہ دستور تھا کہ وہ شاہی باورچی خانہ سے امراء اور درباریوں کے ہاں کھانا بھیجا کرتا تھے جو تورہ کہلاتا تھا۔ توری بندی کے بارے میں بزم آخر کے مصنف نے لکھا ہے کہ

رنگ برنگ کے پلاؤ، بریانی، تنجن، زردہ، فرنی، یا قوتی، نان، شیرمال، خمیری روٹی، گاؤ دیدہ، گاؤ زبان، میٹھے سلونے سموسے، کباب، پنیر، قورمہ، سالن، بڑے بڑے لاکھی طباق، رکابی، طشتری میں لگا، آرام کا اچار، ملائی، کھاند، لال لال چوکھڑوں میں رکھ، خوانوں میں لگا، پلاؤ تنجن، بریانی کے طباقوں پر ماندے ڈھک خوانوں میں لگا، اوپر کھانچی رکھ، کسنے کس، تورے پوش ڈال، بیسگیوں میں بھیج رہے ہیں۔ بائیس خوانوں سے زیادہ دو سے کم تورہ نہیں ہوتا، جیسی جس کی عزت ہے اتنے ہی خوانوں کا تورہ چوب دار گھر گھر پانٹتے پھرتے ہیں۔ (۳۲)

شرر نے بھی تورہ کے بارے میں گذشتہ لکھنؤ میں لکھا ہے، اگر کوئی امیر بادشاہ تو تورہ بھیجتا تھا تو یہ ایک سو ایک خوانوں پر مشتمل ہوتا تھا جس پر اس زمانہ میں پانچ سو روپیہ کی لاگت آتی تھی۔ اس کی تفصیل لکھتے ہوئے شرر لکھتے ہیں کہ:

خوانوں کی شان عام سوسائٹیوں میں یہ تھی کہ لکڑی کا خوان ان پر رنگین تیلیوں کا ایک گنبد نما چھلہ، اس پر ایک سفید کپڑے کا کنا جو چوٹی کے اوپر باندھ دیا جاتا تھا اور شاہی باورچی خانہ اور معزز امراء میں دستور تھا کہ اس بندھن پر لاکھ لگا کر مہر کردی جاتی تھی تاکہ درمیان میں کس کو تصرف کا موقع نہیں ملے۔ (۳۳)

بادشاہوں اور امراء کو ہمیشہ اس بات کا ڈر رہتا تھا کہ کہیں ان کے کھانے میں زہر نہ ملا دیا ہو۔ اس وجہ سے ان کے کھانوں کی پکانے سے لے کر دسترخوان تک سخت حفاظت و نگرانی ہوتی تھی، اور انہیں ہر ہر مرحلہ پر چکھا جاتا تھا۔ ایک حوالے سے یہ بھی پتہ چتا ہے کہ جب مغل محل میں شاہی خواتین کھانا کھاتیں تو پہلے ہر چیز کا ایک ایک ٹکڑا بلیوں کو کھلایا جاتا تھا، اس سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر تو نہیں ہے۔ ایک خیال یہ تھا کہ سنگ یشب کی پیالیوں میں کھانے کی اشیاء رکھی جائیں۔ کیونکہ ان میں بال پڑ جانے سے پتہ چل جاتا تھا کہ کھانے میں زہر ہے۔ (۳۴)

جیسے جیسے مغل شاہی خاندان، سیاسی طور پر زوال پذیر ہو رہا تھا اسی طرح سے بادشاہ اور امراء کی دلچسپیاں کھانوں میں بڑھ رہی تھیں۔ اور اب ساری ذہانت اور جدت پسندی اس میں تھی کہ کس طرح سے کھانوں میں نیا ذائقہ پیدا کیا جائے، چنانچہ ہر تہوار کے لئے علیحدہ سے مخصوص کھانے رواج پانا شروع ہوا، بزم آخر کے مصنف نے آخری عہد مغلیہ کے دربار کے جن تہواروں کا ذکر کیا ہے، وہاں ہر تہوار کے کھانوں کی تفصیل بھی دی ہے، مثلاً ”محرم پر“ ”شیر ماوں پر“ کباب، ”نیر“ ”پودینہ“ اور ”ک“ ”مولیاں کتر کر رکھیں“ آخری چار شنبہ کو ”چنے کی سلوی گھٹکیاں لون مرچ ڈال کر اور گیہوں کی بیگی گھٹکیاں ابال کے اوپر خشک اور کھاند ڈال کر قابوں میں نکال کر

نیاز دی ” رجب کے مہینہ میں ” گھی “ کھانڈ اور میدے کی میٹھی روٹیاں ‘ اوپر سونف اور خشک لگا کر تندور سے پکوائیں “

کھانوں کا ذکر اس قدر مقبول ہوا کہ آخر یہ شاعری میں بھی آگیا اردو کے مشہور شاعر میر حسن نے ”خوان نعمت“ کے عنوان سے ۷۸ اشعار کی ایک مثنوی لکھ ڈالی ‘ جس میں آصف الدولہ کے عہد کے کھانوں کا ذکر ہے۔ دلچسپی کے لئے چند اشعار دیئے جاتے ہیں۔

کباب اقسام کے رکھے وہ ہر سو      بھریں دم فاختہ جن کا کو کو  
سلونی اور تلی مچھلی مزے دار      کہ دریائی کباب ان کے نمک خوار  
حلیموں کے طبق جلتے ہوئے گرم      جسے خورشید دکھاوے دکھ کر شرم  
دھرے وہ قورے ان پر سراسر      کہ جن سے ہمہ چلے گئی ترا کر  
پیالے کھیر کے جو ماہ تباں      کھلے یا جیسے نسرین گلستان  
ہندوستان میں یہ کھانے کا جو کلچر پیدا ہوا ‘ اس کی ابتداء دربار سے ہوئی وہاں سے یہ درباریوں اور امراء تک آیا ‘ اور پھر نیچے کے طبقوں تک آتے آتے اس کلچر کے اثرات کم سے کم ہو گئے ‘ اور دیہات تک پہنچتے پہنچتے یہ اپنی آن بان کھو بیٹھا ‘ دیہاتی کی غذا سیدھی ساہی ہی رہی۔ اکثر لوگوں کی غذا کھجڑی ہوا کرتی تھی یا روکھی سوکھی دال روٹی سے ان کا گزارہ ہوتا تھا۔

جہاں عمارات و لباس امیروں و غریبوں کے درمیان فرق کو تام رکھے ہوئے تھے ‘ وہاں کھانے نے اس فرق کو معاشرہ میں اور گہرا کر دیا۔ غریبوں کو کھانے سے جو محرومی تھی اسے کبھی مفت خورہ کہہ کر اس کا مذاق اڑایا گیا ‘ تو کبھی انہیں ندیدہ کہہ کر ان کو حقیر کیا گیا ‘ اور یہ امرا خود کو ایسے حالات میں سرچشم کہتے تھے۔

لیکن یہ بھی ایک حقیقت ہے کہ مرغن غذاؤں اور بھوک سے زیادہ کھانے سے ہندوستان کے حکمران طبقوں میں سہل پسندی اور آرام طلبی کو اس قدر پیدا کر دیا کہ ان میں اپنی عزت و قار کو برقرار رکھنے کے تمام مزاحمتی جذبات ختم ہو گئے۔ یہی وجہ تھی کہ جب ہمایوں کے مقبرے میں بہادر شاہ ظفر کو انگریزوں سے صلح کے لئے کہا گیا تو دلیل یہ تھی کہ صلح کر لیجئے، کیونکہ اس سے آپ کی ایک پلاؤ کی پلیٹ کہیں نہیں جائے گی، یہ وہ لوگ تھے کہ جو سلطنت کا سودا ایک پلیٹ پر کر رہے تھے۔

### مسافروں کا کھانا

جب لوگوں نے سفر کرنا شروع کیا تو ساتھ میں کھانا لے کر جانا اس لئے ضروری ٹھہرا کہ کچھ پتہ نہیں ہوتا تھا کہ راستہ میں کتنا وقت لگے گا اور کھانے مل بھی سکے گا یا نہیں۔ اس لئے مسافروں کے کھانے کے لئے ضروری تھا کہ یہ خشک ہو اور ایسا ہو کہ جو خراب نہ ہو، مگر ساتھ ہی میں یہ بھی خواہش تھی کہ اس میں ذائقہ بھی ہو، کیونکہ بغیر ذائقہ کے کھانا کھانا مشکل ہوتا ہے۔ چین میں دو ہزار سال پہلے خشک کیا ہوا سانپ مسافروں کے لئے اچھی خوراک سمجھا جاتا تھا، ہندوستان میں مسافر خشک روٹی اور خشک چاول لے کر چلتے تھے۔ یا بھنے ہوئے چنے گڑ کے ساتھ پیٹ بھرنے کے کام آتے تھے۔ اگر مسافر صاحب استعداد ہوتا تھا تو میٹھی نکلیں بنالی جاتی تھیں، پھر اچار اور مرہے تھے کہ جو خراب نہیں ہوتے تھے۔

تبت میں چائے کی پتیوں کو یاک کے مکھن میں ملا کر خوب پکایا جاتا تھا اور وہ نہ خراب ہونے والا مشروب ہو جاتا تھا، جو غذا کا کام دیا کرتا تھا۔

قدیم زمانے میں جب جہاز پر سفر کیا جاتا تھا تو اس وقت کوشش ہوتی تھی کہ

کھانے کا ذخیرہ کر لیا جائے جو راستے میں کام آئے، سمندر میں سفر کرنے والے مچھلی اور سمندری پرندے کھانے کھا کر تنگ آجاتے تھے۔ خشک غذا جس کا ذخیرہ ہوتا تھا وہ نمی کی وجہ سے خراب ہو جاتی تھی۔ بسکٹ انتہائی سخت ہو جاتے تھے، اور روٹی کو پانی میں بھگو کر کھانا پڑتا تھا، مکھن پکھل کر اپنا ذائقہ خراب کر لیتا تھا، تو پنیر کی نرمی ختم ہو جاتی تھی۔ ان حالات میں جہاز کے مسافروں کے لئے سفر انتہائی تکلیف دہ ہو جاتا تھا۔ (۳۷)

موجودہ دور میں جا کر اب مسافروں کو کھانے کی سہولتیں میسر آئی ہیں۔

### کھانا اور جدید دور

علم کے ساتھ ساتھ کھانے پکانے کے طریقے بھی بدلتے گئے، اور انسان کو اس بات کا علم بھی ہوتا گیا کہ اسے کون سا کھانا اچھی صحت کے لئے کھانا چاہئے، انیسویں صدی میں جب کھانے کا سائنسی طور پر مطالعہ کیا گیا تو اسے کھانے میں پروٹین کے عنصر کے بارے میں پتہ چلا، اور اسی زمانہ میں اس پر یہ بھی انکشاف ہوا کہ اگر پروٹین کے باوجود کچھ ایسے عناصر ہیں کہ جو اگر کھانے میں نہ ہوں تو صحت خراب ہو جاتی ہے، اور یہ وٹامن ہیں۔ چنانچہ اس دریافت کے بعد ایسی غذا کھانے پر زور دیا گیا کہ جو اسے ضرورت کے مطابق وٹامنز مہیا کریں۔

اس عہد میں کین فوڈ کا رواج ہوا، اب تک کھانے کو خشک کرنے، یا نمک لگا کر یا ٹھنڈا کر کے محفوظ رکھا جاتا تھا، اب اسے ڈبوں میں بند کر کے محفوظ کیا جانے لگا۔

اب تک کھانا اینٹوں کے چولہوں پر آگ پر پکایا جاتا تھا۔ ۱۸۶۰ء کی دہائی میں اسٹو دریافت ہوا۔ اور ۱۸۷۰ء کی دہائی میں گیس اسٹو کا استعمال ہونے لگا کہ جس سے باورچی خانہ کو صاف ستھرا بنانے میں مدد دی، یہ ساری تبدیلیاں یورپ میں ہو رہی تھیں

اور ایشیا او افریقہ کے ملکوں میں یہ سہولتیں نایاب تھیں پاکستان میں ۱۹۷۰ء کی دہائی میں جا کر گیس کے چولہے عام ہوئے۔ مگر یہ سہولت اب بھی چند بڑے شہروں میں محدود ہے، گاؤں اور دیہاتوں میں کھانا اب بھی روایتی چولہوں پر کونلوں، لکڑیوں یا ایلوں کے ذریعہ پکایا جاتا ہے۔

دولت مند اور متوسط طبقے کو اب ریفریجریٹر، ڈش واش اور دوسرے بجلی کے آلات میسر ہیں کہ جن سے جلدی و صاف ستھرا کھانا پک جاتا ہے اور باورچی خانہ کو اس کے ذریعہ سے صاف ستھرا رکھا جاتا ہے۔

یورپ اور امریکہ کے اثر سے ہمارے ہاں بھی سینڈوچ کا استعمال بڑھ گیا ہے اس کی ایجاد ارل آف سینڈوچ نے ۱۷۹۲ء میں کی تھی۔ اس کی وجہ یہ تھی کہ یہ ۱۳ گھنٹے جوے میں مصروف رہتا تھا اور اتنی فرصت نہیں تھی کہ اطمینان سے کھانا کھا سکے اس لئے اس نے سلائس کے درمیان گوشت رکھ کر جو اکیلے ہوئے کھانا شروع کر دیا۔ اب یہ اس کے نام سے موسوم ہو چکے ہیں۔

”فاسٹ فوڈ“ میں سینڈوچ کے ساتھ ساتھ برگر نے بھی مقبولیت حاصل کر لی ہے۔ بھنی ہوئی مرغی، آلوؤں کی چپس اور کوکو کولا اب تیزی سے پھیلتا ہوا کھانے کا پلجر ہے جو نوجوانوں میں مقبول ہو رہا ہے۔ لیکن یہ حقیقت ہے کہ اس فاسٹ فوڈ کے مقابلے میں ہماری روایتی کھانوں کو اب بھی فوقیت ہے۔

## کھانے کی دوکانیں اور ہوٹل

کھانے کی دوکانوں اور سرائیوں یا ہوٹلوں کی روایت تاریخ میں بہت پرانی ہے۔ اس کا سراغ میسوپوٹامیہ میں نجت نھر کے زمانے سے ملتا ہے کہ لوگ کھانے کی چیزیں

جیسے بھناگوشت، مچھلی، اور مٹھائیاں بازار سے خریدتے تھے۔ مسافروں کے لئے سراپوں کا رواج تھا۔ ایسا محسوس ہوتا ہے کہ اس زمانے میں یہ سرائے چوروں، مجرموں اور طوائفوں کے مرکز بن گئے تھے۔ اس لئے حمورابی نے یہ قانون بنایا تھا کہ اگر شراب خانہ یا سرائے میں قانون کے بھاگے ہوئے لوگ جمع ہو جائیں اور انہیں قانون کے حوالے نہ کیا جائے تو اس کے مالک کو سزائے موت ہوگی۔

ہوٹلوں یا سراپوں کا رواج یورپ میں یا تو عرب اسپین سے آیا، یا صلیبی جنگوں کے بعد۔ کیونکہ یہ روایت رومیوں کے زوال کے بعد متروک ہو گئی تھی۔ مگر بعد میں یہ سلسلہ شروع ہو گیا اور ۱۱۸۳ء میں لنڈن میں ایک ایسی دوکان تھی کہ جہاں سے ہر وقت پکا ہوا کھانا دستیاب ہوتا تھا۔

چین میں تیرھویں صدی میں ہوٹل و سرائے عام ہو چکے تھے۔ اور ایسے ہوٹل بھی تھے کہ جہاں سے پکا پکایا کھانا فوراً مل جاتا تھا۔ اس کے علاوہ چائے خانے، اور نوڈل کی دوکانیں تھیں، خاص ہوٹلوں میں بھناگوشت، سور کا ابلایا گوشت اور مچھلی کا سوپ ملتا تھا۔

چین میں یہ رواج بھی تھا کہ مہمانوں کو ہوٹلوں میں دعوت دی جاتی تھی، جب دعوت دینا ہوتی تھی تو میزبان ہوٹل کو آرڈر دے دیتا تھا کہ اسے اتنے لوگوں کے لئے کھانا درکار ہے۔ اس کے بعد کھانے کے انتظامات ہوٹل والا کر دیتا تھا۔

یورپ میں اٹھارویں صدی میں کلب و ریستورنٹ عام ہو گئے تھے۔ ۱۷۷۰ء میں فرانس میں تو عورتیں بھی ریستورنٹ میں جاسکتی تھیں۔ مگر انگلستان میں ۱۸۳۰ء تک یہ عورتوں کے لئے غیر مناسب تھا کہ وہاں جائیں۔ (۳۸)

مشرق وسطیٰ، وسط ایشیا اور برصغیر میں سراپوں کا رواج پرانا ہے یہاں پر تاجروں

کے قافلے اور مسافر آکر قیام بھی کرتے تھے اور ان کے کھانے کا بندوبست بھی سراپوں میں ہو جاتا تھا۔ ہندوستان کے حکمرانوں میں شیر شاہ سوری اس لحاظ سے قاتل ذکر ہے کہ اس نے تاجروں اور مسافروں کی سہولتوں کے لئے شاہراہوں پر سرائیں تعمیر کرائیں تھیں کہ جہاں مسلمان اور ہندو باورچی ملازم تھے کہ جو مسافروں کے لئے کھانا پکاتے تھے۔

لکھنؤ، دہلی اور لاہور میں کھانے کی دوکانیں بڑی مشہور تھیں۔ اور کباب، پرائے، پائے، حلیم، پلاؤ، اور مٹھائی میں خاص دوکانوں کی شہرت ہو گئی تھی۔ مثلاً دہلی کے بارے میں فتح پوری مسجد کے نیچے شاہجہاں پوری ہوٹل اور مستیا کبابی مشہور تھے۔ دہلی میں نہاری ناشتہ کے وقت بڑے شوق سے کھائی جاتی تھی۔ ایسی مشہور دوکانوں کا ذکر شرر نے گزشتہ لکھنؤ میں کیا ہے۔ ایک زمانہ تک یہ دوکاندار اپنے کھانے کی شہرت کا خیال رکھتے تھے اور اپنے کھانے کی مقبولیت کو باعث فخر سمجھتے تھے اس کے معیار کو برقرار رکھتے تھے۔ اس لئے صرف اتنا تیار کرتے تھے کہ جتنا ان کے بس میں تھا۔ اس وقت تک ملاوٹ اور معیار کی گراوٹ نہیں ہوئی تھی۔ اس کے برعکس اب شہرت کے فوراً بعد معیار بھی گر جاتا ہے۔ اور ملاوٹ بھی آجاتی ہے۔ وہ پیشہ ورانہ فخر اب باقی نہیں رہا۔ بدلتے زمانے کی بدلتی ریتیں ہیں، جنہوں نے کھانوں کو بھی متاثر کر دیا ہے۔

اگرچہ اب کھانا مقامی کھانوں تک محدود نہیں رہا ہے۔ بلکہ دوسرے ملکوں کے کھانوں کے ہوٹل بھی جگہ جگہ کھل گئے ہیں اور لوگوں کو اب یہ موقع مل گیا ہے کہ وہ دوسری قوموں کے ذائقہ سے بھی لطف اندوز ہو سکیں۔



## حوالہ جات

۱۔ ابوالفضل: آئین اکبری، جلد اول اردو ترجمہ محمد فدا علی۔ سنگ میل لاہور (?)  
ص۔ ۹۸

۲۔ Fernand Braudel: Civilization and Capitalism:  
vol. I Everyday Life. Fontona Press 1985 P=105

۳۔ ایضاً: ص ۷-۱۰۶

۴۔ ایضاً: ص ۴۰-۱۸۰

۵۔ Reay Tanahill: Food in History Penguin 1988 p.115

۶۔ آئین اکبری۔ ص ۷۷

۷۔ منشی فیض الدین: بزم آخر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص۔ ۱۲۱۵

۸۔ عبدالحلیم شرر: مشرقی تمدن کا آخری نمونہ۔ گزشتہ لکھنؤ۔ غنفر اکیڈمی (?) کراچی

ص۔ ۱۷۱

۹۔ Hugh Thomas: An Unfinished History

Pan Book 1989 P. 440

۱۰۔

۱۱۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۲۴۳-۲۴۴

۱۲۔ ایضاً: ص۔ ۸۷-۸۸

۱۳۔ ایضاً: ص۔ ۲۷۷-۲۸۸

۱۴۔ ایضاً: ص۔ ۲۰

- ۱۵۔ ایضاً: ص- ۶۸
- ۱۶۔ براؤڈل: ص- ۱۸۸
- ۱۷۔ ایضاً: ص- ۱۸۷
- ۱۸۔ فوڈ ان ہسٹری: ص- ۸۱
- ۱۹۔ ایضاً: ص- ۱۱۳
- ۲۰۔ ان فیسٹ ہسٹری: ص- ۷۵-۷۶
- ۲۱۔ فوڈ ان ہسٹری: ص- ۱۳۰
- ۲۲۔ ڈاکٹر مبارک علی: شاہی محل، فکشن ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء ص- ۲۲۰
- ۲۳۔ آئین اکبری: ص- ۱۰۰
- ۲۴۔ ایضاً: ص- ۱۰۰-۱۰۱
- ۲۵۔ گزشتہ لکھنؤ: ص- ۱۶۳-۱۶۵
- ۲۶۔ ایضاً: ص- ۱۶۵
- ۲۷۔ ایضاً: ص- ۱۶۷، محمد نصیر الدین ہاشمی: دکنی کلچر۔ مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۳ء
- ص- ۲۵۸-۲۰۹
- ۲۸۔ دکنی کلچر: ص- ۲۳۸-۲۳۹
- ۲۹۔ ایضاً: ص- ۲۳۹-۲۵۰
- ۳۰۔ ایضاً: ص- ۲۵۱
- ۳۱۔ ایضاً: ص- ۲۵۷
- ۳۲۔ بزم آخر: ص- ۲۶-۲۷
- ۳۳۔ گزشتہ لکھنؤ: ص- ۱۷۳

۳۴۔ میسور دیال : عالم میں انتخاب دہلی، مطبوعات اردو اکیڈمی دہلی۔ ۱۹۸۷ء ص۔

۵۸

۳۵۔ بزم آخر: ص۔ ۳۴-۵۰

۳۶۔ بحوالہ لکھنؤ کی تہذیبی میراث، سید صفدر حسین: بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء ص۔

۱۹۳-۱۹۴

۳۷۔ فوڈ ان ہسٹری: ص۔ ۲۲۵-۲۲۶

۳۸۔ ایضاً: ص۔ ۱۳۸-۱۳۹، ۱۹۳

## کھانے کے آداب

ہر معاشرے میں وقت کے ساتھ ساتھ افراد کا طرز زندگی، رہن سہن اور عادات و اطوار بدلتی رہتی ہیں۔ جیسے جیسے انسان کے علم میں اضافہ ہوتا گیا وہ اپنے ارد گرد کی اشیاء اور ماحول سے واقف ہوتا گیا۔ اس کی معلومات خود اس کے جسم کے بارے میں بڑھتی گئیں۔ اور اسی طرح اس کے رویے اپنے اور اپنی ارد گرد کی اشیاء کے بارے میں بدلتے گئے، طبقاتی معاشرے میں اس بات کا ہمیشہ سے خیال رکھا جاتا ہے کہ طبقہ اعلیٰ اور نچلے طبقوں کے درمیان فرق باقی رہے۔ اور یہ فرق خصوصیت سے آداب کے ذریعہ سے باقی رکھا جاتا ہے۔ اس میں اٹھنا، بیٹھنا، بات چیت کرنا، اور کھانا سب ہی شامل ہوتے ہیں۔ اور یہی آداب مہذب اور غیر مہذب میں فرق کو برقرار رکھتے ہیں۔

ابتداء میں طبقہ اعلیٰ میں اس بات کا خیال رکھا جاتا تھا کہ ہم مرتبہ لوگوں کے ساتھ ادب و آداب کو برقرار رکھا جائے۔ مگر ملازموں اور کم مرتبہ لوگوں کے ساتھ ان آداب کو برتنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اسی طرح شرم کا تصور بھی برابر کے لوگوں کے درمیان تھا۔ نچلے طبقوں کے لوگوں سے ملنے یا سلوک کرتے ہوئے شرم کی ضرورت نہیں سمجھی جاتی تھی، مثلاً جب بھی یہ مجلس میں آتے تو پورا لباس پہن کر، مگر گھر میں ملازموں کے سامنے یہ جسم کے کسی حصہ کو برہند کرتے ہوئے شرم محسوس نہیں کرتے

تھے۔ یہی صورت حال کھانے کی تھی کہ دعوتوں میں یہ آداب کا پورا پورا خیال رکھتے تھے کیونکہ دوسری صورت میں ان پر نذیدہ ہونے یا غیر مہذب ہونے کا لیبل لگایا جاسکتا تھا۔

اس نقطہ نظر سے دیکھا جائے تو معاشرے میں آداب کا تعلق طبقہ اعلیٰ سے شروع ہوا۔ اور پھر یہ نیچے تک آیا۔ ان آداب کا بنیادی مقصد یہ تھا کہ انسان میں جو جبلی خواہشات ہیں ان کو روکا جائے۔ اور ان میں ترتیب و تنظیم پیدا کی جائے۔ مثلاً انسان بھوک کی شدت میں چاہتا ہے کہ جلدی جلدی میں کھانا کھالے مگر اس کی عادت کو روکنے کے لئے اس کے لئے آداب مقرر ہوئے۔ اور اس کے ذہن میں اس بات کو بٹھایا گیا کہ کھانے پر ٹوٹ پڑنے سے اس کی شخصیت کے بارے میں غلط تاثر پیدا ہوگا۔ کھانوں کے آداب کے سلسلہ میں اس وقت مزید اضافے ہوئے کہ جب انسان نے صفائی کے بارے میں سوچنا شروع کیا اور اس کی معلومات جراثیم و متعدی بیماریوں کے بارے میں بڑھیں، اور اس میں شعور آیا کہ گندگی کے ذریعہ جراثیم اس کے جسم میں داخل ہوتے ہیں اور اسے بیمار کرتے ہیں۔ خصوصیت سے کھانے کی تیاری جس مرحلہ سے ہوتی تھی اگر ان مراحل میں کھانے کو صفائی کے ساتھ پکایا نہیں گیا اور کھلایا نہیں گیا تو یہی کھانا صحت کی بجائے اسے بیمار کر دے گا۔

چنانچہ مذبحہ خانوں میں کہ جہاں جانور ذبح ہوتے ہیں۔ قصائیوں کی دوکانوں پر کہ جہاں انہیں فروخت کیا جاتا ہے۔ باورچی خانہ اور پکانے کے برتنوں کے بارے میں صفائی کا احساس پیدا ہوا۔ یہ دوسری بات ہے کہ دنیا کے دوسرے معاشروں کے برعکس ہمارے معاشرے میں صفائی کا یہ احساس اور کم ہو رہا ہے۔ چنانچہ مذبحہ خانوں کی گندگی سے لے کر قصابوں کی دوکانوں کی غلاظت گوشت کو ہر قسم کے جراثیموں سے

آلودہ کر دیتی ہے۔

یورپ کی طرح ہمارے ہاں بھی ایک وقت میں آداب پر مختلف کتابیں لکھی گئیں تاکہ لوگوں کو بدلتے ہوئے حالات اور تبدیلیوں سے آگاہ کرتے ہوئے ان کے رویوں کو بدلا جائے۔ ان آداب کو سیکھنے کے لئے ایک طرف تو تربیت کی ضرورت تھی اور دوسرے تعلیم کی، لہذا سکولوں میں اساتذہ اور گھروں میں بالغ افراد بچوں کو اٹھنے، بیٹھنے اور کھانے کے آداب سکھاتے تھے۔

یورپ میں ان آداب کی ابتداء اٹھارویں صدی میں ہوئی کہ جب دولت کے بڑھنے سے بورژوا طبقہ پھیلا اور وہ امراء کے دائرہ تہذیب میں آگیا۔ فرانس میں لویں چار دہم کا دربار تہذیب و ثقافت کا ایک نمونہ تھا۔ اور امراء کی یہ خواہش ہوتی تھی کہ وہ اپنے لڑکوں کو دربار میں بھیج کر انہیں آداب سیکھنے کا موقع دیں، چونکہ جو امراء پیرس میں رہتے تھے ان کے لئے دربار عملی تربیت فراہم کرتا تھا۔ اس لئے صوبائی امراء کے بچوں کے لئے آداب پر کتابیں لکھی گئیں۔ اس کا نتیجہ یہ ہوا کہ اٹھارویں صدی کے آخر میں فرانس میں درباری امراء اور بورژوا طبقوں میں کھانے کے بارے میں نفاست آگئی۔ (۱)

۱۵۳۰ء میں ڈچ مصنف اراسس نے ایک کتاب لکھی جس کا عنوان تھا "ON Civility in Children" اس کتاب کے ابتداء میں ۱۳۰ ایڈیشن چھپے۔ اس کی مقبولیت اس قدر ہوئی کہ بعد میں اس کے ۱۳۰ ایڈیشن اور چھاپے گئے۔ کیا وجہ تھی کہ یہ کتاب اس قدر مقبول ہوئی؟ اس کی وجہ یہ تھی کہ اس کتاب میں اس نے معاشرہ کی ان رسم و رواج کی طرف توجہ دلائی ہے جو کہ تہذیب کی خلاف تھیں، چونکہ مذہب رویہ اختیار کرنے کے بعد ہر شخص کا سماجی رتبہ بڑھ جاتا ہے اور وہ لوگوں کی

نگاہوں میں باعزت و قابل احترام ہو جاتا ہے اس لئے لوگوں میں اس کتب کو ہاتھوں ہاتھ لیا گیا تاکہ اس میں جن خرابیوں کی نشان دہی کی گئی ہے ان سے دور رہا جائے اور مذہب آداب کو اختیار کر کے خود کو معزز بنایا جائے۔

اراسس اس بات کی تلقین کرتا ہے کہ اگر ناک کو صاف کرنا ہو تو اس کے لئے کپڑے کو استعمال کرنا چاہیے، ہاتھ سے ناک صاف کرنا غیر مذہب عمل ہے، اگر اسے زمین پر گرایا جائے تو اس صورت میں فوراً اسے رگڑ کر صاف کر دینا چاہیے۔

اس وقت تک کھانوں میں چچوں، کانٹوں یا چھریوں کا بہت کم استعمال ہوا تھا اس لئے وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ اگر سوپ یا شوربہ کو چکھا جائے تو اس کے بعد چچہ صاف کر کے رکھنا چاہیے۔ وہ اس بات کی نشان دہی کرتا ہے کہ کچھ لوگ گوشت کو چاقو سے کٹ کر اپنے ہاتھ میں لے لیتے ہیں، یا پلیٹ میں رکھ دیتے ہیں وہ مشورہ دیتا ہے کہ تم یہ کوشش مت کرو کہ سب سے پہلے ٹکڑا کاٹو، بلکہ صبر سے کام لیتے ہوئے دوسروں کے بعد یہ کام کرو۔ یہ بھی بری بات ہے کہ لوگ ڈش میں جھانک کر دیکھتے ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ جو پہلی چیز سامنے آئے اسے لے لو، مگر یہ مت کرو کہ ڈش میں ہاتھ ڈال کر اچھی بوٹی تلاش کرو، اور نہ ہی یہ کرو کہ ڈش کو گھما کر اچھے حصے کو اپنے سامنے لے آؤ۔

اراسس کی ہدایات سے پتہ چلتا ہے کہ اس وقت تک پلیٹوں کا استعمال بھی کم ہوتا تھا۔ کھانے کی میز پر جو چیزیں رکھی جاتی تھیں ان میں پانی کے برتن، نمک دان، چھریاں اور چمچے ہوا کرتے تھے۔ لوگ کھانا ہاتھ سے کھاتے تھے۔ اس لئے ضروری تھا کہ کھانے سے پہلے ہاتھوں کو دھویا جائے۔ ہاتھوں کی صفائی یا دھونے کے لے صابن نہیں ہوا کرتا تھا۔ مگر پانی خوشبودار ہوا کرتا تھا۔ ہاتھوں سے کھانا کھاتے وقت بھی احتیاط

کی ضرورت تھی کہ کھانا اس طرح نہیں کھایا جائے کہ پورا ہاتھ بھر جائے۔ بلکہ ڈش میں صرف تین انگلیاں ڈالنی چاہئیں۔ اس چیز کا خیال طبقہ اعلیٰ کے لوگ تو کرتے تھے مگر عام لوگ اس پر عمل نہیں کرتے تھے۔ (۱)

وہ اس بات کی ہدایات دیتا ہے کہ اگر انگلیاں کھانے میں بھر جائیں تو انہیں نہ تو چاٹنا چاہیے اور نہ ہی کپڑوں سے صاف کرنا چاہیے کیونکہ دونوں صورتوں میں دیکھنے والوں کو کراہت آئے گی۔ اس کی یہ بھی تلقین ہے کہ منہ سے روٹی توڑ کر اسے شوربہ میں مت بھگوؤ، اسی طرح منہ کا چلیا ہوا کھنا دوبارہ سے پلیٹ میں مت رکھو۔

وہ اس بات پر زور دیتا ہے کہ کھانے میں بات چیت ضروری ہے تاکہ جو لوگ بغیر رکے ہوئے بغیر کسی وقفہ کے کھاتے ہو، ان کے لئے وقفہ ہو جائے۔ وہ سختی سے اس بات کو منع کرتا ہے کہ نہ تو دانتوں میں خلال کیا جائے، نہ ناک صاف کی جائے اور نہ ہی کھنکار کر گلا صاف کیا جائے کیونکہ یہ سب گنوار پن ہے۔ (۲)

اراسم کی کتاب سے اس بات کا اندازہ ہوتا ہے کہ سولھویں صدی تک یورپ میں کھانے کے سلسلہ میں یہ احتیاط نہیں کی جاتی تھیں۔ مگر اسی زمانہ میں یہ شعور آنا شروع ہو گیا تھا کہ یہ باتیں تہذیب کے خلاف ہیں اس لئے ان سے کراہت کا اظہار کیا جانے لگا تھا۔ چنانچہ اراسم کی کتاب کے علاوہ اسی زمانہ میں آداب پر اور دوسری کتابیں بھی لکھی گئیں اور مصنفین نے غور کر کے ان عادتوں پر تنقید کی کہ جو اس وقت لوگوں میں تھیں۔ ان کی نشان دہی کرنے کا مطلب تھا کہ ان میں شعور و احساس پیدا کیا جائے۔ مثلاً اس بات زور دیا گیا کہ جب لوگوں کے درمیان کھا رہے ہو تو چچہ سے سرنپ، سرنپ مت کرو، اس بات کی جانب بھی اشارہ کیا گیا کہ کچھ لوگ روٹی کا ٹکڑا منہ سے توڑتے ہیں اور پھر ڈونگے میں ڈالتے ہیں۔ یہ گنوار پن ہے۔ کچھ لوگ



بوٹی کو توڑتے ہیں اور دوبارہ اسے ڈش میں رکھ دیتے ہیں۔ یہ بد تمیزی ہے۔ نوچی ہوئی بوٹیاں نہ تو ڈونگے میں ڈالو اور نہ انہیں زمین پر پھینکو۔ (۳)

اس وقت تک رومال کا استعمال شروع نہیں ہوا تھا۔ اس لئے لوگ میزپوش سے اپنی ناک اور ہونٹ صاف کر لیتے تھے۔ اس کو بھی ادب کے خلاف سمجھا جانے لگا تھا۔ اور یہ بھی ایک بری عادت تھی کہ کھانے کے دوران جسم کو کھلیا جائے۔ چونکہ اس وقت تک لوگ ایک ہی ڈونگے میں کھاتے تھے۔ اس لئے یہ ضروری سمجھا گیا کہ ناک، کان اور آنکھوں کو ہاتھ نہ لگایا جائے۔ (۴)

کھانے کے آداب میں اس بات پر زور دیا گیا کہ دونوں ہاتھوں سے مت کھاؤ بلکہ ایک ہاتھ کو استعمال کرو۔ اگر تویہ نہیں ہے تو ہاتھ کوٹ سے مت صاف کرو بلکہ انہیں ویسے ہی خشک ہونے دو۔ کھانے کی میز پر اپنی پیٹ کھولنا بھی بد تمیزی تھی۔ (۵)

کھانے کے سلسلے میں جو اس دور میں مشاہدات کئے گئے وہ یہ تھے کہ لوگ سوپ یا شوربہ کی پلیٹ منہ لگا کر پیتے تھے۔ کھانے کی ایک ڈش ہوتی تھی۔ سب لوگ اسی میں کھاتے تھے۔ اگر ایک سے زیادہ ڈشیں ہوتی تھیں تو ان کے لئے ایک ہی چمچ اور چھری ہوا کرتی تھی۔ پینے کے لئے ایک ہی گلاس ہوتا تھا۔ سوپ کے لئے جو چمچ استعمال ہوتے تھے وہ گول ہوا کرتے تھے جس کی وجہ سے پورا منہ کھولنا پڑتا تھا۔ چودھویں صدی میں جا کر یہ بیضوی شکل کے ہوئے۔ (۶)

۱۳۹۰ء میں امراء کے بچوں کے لئے کھانے کے آداب پر جو کتابیں لکھی گئیں تھیں ان میں بھی ان ہی باتوں پر زور دیا گیا تھا مثلاً ”ہاتھوں کو صاف ہونا چاہیے۔ اس لئے ہاتھ کی انگلیاں کانوں میں نہ ڈالو اور نہ ہی ان سے سر کھجائو۔ دوسرا مصنف کہتا ہے کہ کھانے کے دوران نہ تو ناک سنکو، اور نہ ہی جسم کے نجی حصوں کو ہاتھ لگاؤ۔ اس

زمانہ میں جوؤں اور لیکھوں کی وجہ سے کھانا عام بات تھی۔ اس لئے اس عادت کے خلاف کافی لکھا گیا تھا۔ ایک جرمن مصنف لکھتا ہے کہ اگر کھانا لازمی ہو جائے تو اپنے لباس کا ایک حصہ لو اور اس سے کھجائو، کیونکہ اس طرح تمہاری جلد پر کھانے کی چکناہٹ نہیں لگے گی۔ (۷)

آداب کی کتابیں لکھنے والے مصنفین نے اس کے علاوہ اور بہت سے مشاہدے کئے کہ جو ان کی نظر میں تہذیب کے خلاف تھے۔ اس لئے انہوں نے ہدایت کی کہ میز پر نہیں تھوکتا چاہیے، اور نہ ہی اس پیالہ میں کہ جس میں ہاتھ دھو رہے ہو۔ اور جب تھوک تو دوسری طرف منہ کر کے تھوک تاکہ سامنے والے پر جھینٹیں نہ پڑیں۔ اگر زمین پر تھوک تو اسے پیر سے مل دو، بہتر یہ ہے کہ رومل میں تھوک، بعد میں چہچ اور امراء کے گھروں میں تھوکنے کے لئے اگالداں رکھ دیئے گئے تھے۔ تھوکنے کے عمل کو اس قدر روکنے اور س پر پابندیاں عائد کرنے کا فائدہ یہ ہوا کہ لوگوں میں تھوکنے کی عادت ختم ہو گئی۔ مصنفین نے نہ صرف جسم کے بار بار کھانے پر اعتراض کیا تھا، بلکہ اس بات پر بھی کہ سب کے سامنے ابلیاں اور جمائیاں لینا بھی خراب عادت ہے (۸)۔

کھانے کے دوران بار بار ناک سٹکنے پر بھی کڑی تنقید کی ہے۔ ابتدا میں بورژوا طبقے کے لوگ فیض کی آستین سے ناک صاف کرتے تھے، جب کہ امراء رومال سے۔ اٹھارویں صدی میں جاگر رومال کا استعمال ہونے لگا۔ یہ پہلے اٹلی میں مقبول ہوا اور بعد میں یورپ کے دوسرے ملکوں میں، چونکہ ابتداء میں یہ قیمتی ہوتے تھے لہذا انہیں لوگ کم تعداد میں رکھتے تھے۔ اور اس سے ناک صاف کرنا دولت مندی کی علامت تھی۔

فرانس کے لوئی چہاردہم کے زمانہ میں اس کا امراء میں رواج ہو چکا تھا۔ (۹)

کھانے میں چھری اور چمچے کا استعمال تو پرانا تھا، لیکن کانٹے کا استعمال بعد میں ہوا۔

دوسری صدی میں باز طینی معاشرے میں چھوٹے کانٹے ہوتے تھے کہ جن سے مٹھائی کھائی جاتی تھی۔ اس کا رواج بعد میں یونان میں ہوا، اور وہاں سے یہ اٹلی میں آیا۔ قرون وسطیٰ میں کانٹے کو اس لئے استعمال کیا جاتا تھا کہ اس سے دُش میں کھانا لیا جاسکے۔ ابتداء میں ہر نئی چیز کی طرح کانٹے کے استعمال پر بھی تنقید کی گئی۔ اس کا اندازہ اس واقعہ سے لگایا جاسکتا ہے کہ وینس کے ایک تاجر کی شادی ایک یونانی شہزادی سے ہو گئی۔ جب ایک دعوت میں اس نے سونے کے کانٹے سے کھانا کھلایا تو اس پر شور مچ گیا۔ مذہبی راہنماؤں نے اسے برا بھلا کہا، اور جب وہ بیمار ہو گئی تو چرچ نے پروپیگنڈہ کیا کہ وہ کانٹے کے استعمال کی وجہ سے بیمار ہوئی۔ (۱۰)

لیکن ایسا معلوم ہوتا ہے کہ کانٹے کا استعمال وینس کے علاوہ اٹلی کے دوسرے حصوں میں بہت جلد مقبول ہو گیا۔ کیونکہ ۱۵۱۸ء میں ایک فرانسیسی تاجر نے اپنی رپورٹ میں لکھا ہے کہ وینس میں چاندی کے کانٹوں کا استعمال ہوتا ہے۔ ایک جرمن مبلغ نے اس پر سخت تنقید کرتے ہوئے کہا تھا کہ آخر خدا نے انسان کو انگلیاں کس لئے دی ہیں۔ ۱۷۰۰ء تک یورپ میں لوگ انگلیوں سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کے دوران انگلیاں چکنی ہو جاتی تھیں، اور اگر انہیں کسی کپڑے سے صاف کر لیا جاتا تو وہ گندا ہو جاتا تھا۔ اس لئے لوگ کرتے یہ تھے کہ چکنی انگلیوں کو روٹی سے صاف کر لیتے تھے، یا انہیں چاٹ لیا کرتے تھے۔ اس لئے جب کانٹے کا استعمال شروع ہوا تو اس سے نجات مل گئی۔

اس لئے آداب کی ارتقاء میں صفائی کے احساس کو بڑا دخل ہوتا ہے اور اس بات کا بھی کہ دوسرے لوگ کیا کہیں گے۔ کیونکہ ایک وقت وہ آیا کہ چکنی انگلیوں کو چاٹنا، روٹی سے صاف کرنا، گندگی کی علامت ہو گیا۔ اس لئے لوگ اس بات پر مجبور ہوئے کہ

اپنی علوت بدلیں۔ مگر علوت کو بدلنا بھی مشکل کام ہوتا ہے۔ اسی لئے تو ۱۸۹۷ء تک برطانوی بحریہ میں چھری کانٹے سے کھانا ممنوع تھا جو ڈسپلن اور مردانگی کے لئے بہتر نہیں سمجھا جاتا تھا۔ (۱۱)

کھانا کھانے کے سلسلہ میں لوگ ان تمام باتوں کو کرتے تھے جو آج بے ادبی کہلاتی ہے۔ مثلاً ”لوگ ڈش سے کھانا نکالتے وقت کھینوں تک اپنے ہاتھ ڈش میں ڈال لیتے تھے۔ جب نیپکن کا استعمال ہونے لگا تو لوگ اس سے ناک صاف کرنے لگے یا پینہ پوچھنے لگے۔ اس لئے لوگوں سے کہا گیا کہ اپنی انگلیاں اس قدر خراب نہ کرو کہ ان سے نیپکن گندہ ہو جائے۔ کھاتے وقت دور رکھی ہوئی ڈشوں سے کھانا نکالنے کی کوشش مت کرو کہ اس سے پڑوسی تنگ ہوں گے۔ ہڈیوں کو چوس کر دوبارہ ڈش میں ڈالنے کے بجائے فرش پر پھینک دو۔ بعد میں ہڈیوں کے لئے ایک بڑا برتن رکھا جانے لگا مگر اس کی حیثیت نمائشی رہی اور تمام لوگ کہ جن میں پوپ بھی شامل تھا سب فرش پر ہڈیاں پھینکتے تھے۔ (۱۲) فرانس میں علیحدہ ڈائننگ ہال سولہویں صدی میں وجود میں آیا اور وہ بھی امراء میں ورنہ اس سے پہلے باورچی خانہ میں کھانا کھایا جاتا تھا۔ کھانے کے آداب میں یہ بھی شامل تھا کہ کافی تعداد میں ملازم ہوں، یہ ملازم یونیفارم پہنے ہوئے مہمانوں کو کھانا دیتے تھے۔

کھانے کے آداب کے سلسلہ میں ایک مصنف نے یورپ کی مختلف اقسام کی عادتوں کا ذکر کیا ہے، مثلاً چبانے کے طریقے ہر ملک و قوم میں مختلف تھے۔ جرمن چباتے وقت منہ کو بند رکھتے تھے، اور اگر کوئی اس کی خلاف ورزی کرے تو اسے برا سمجھتے تھے۔ فرانسیسی آدمے منہ کو کھلا رکھتے تھے، اور جرمنوں کی عادت کو برا سمجھتے تھے۔ اطالوی ان کے مقابلہ میں آرام سے کھاتے تھے۔ اور آداب پر عمل نہیں کرتے

تھے۔ اسی طرح جرمن کھانے میں چھوٹوں کا استعمال کرتے تھے جب کہ اطالوی کانٹوں کے ذریعے کھانا کھاتے تھے۔ اطالوی ہر فرد کے لئے چاقو علیحدہ سے رکھتے تھے۔ جرمن بھی ایسا ہی کرتے تھے، مگر ان میں انتہا پسندی تھی اور اگر کوئی ان کا چاقو لے کر استعمال کر لیتا تھا تو اسے انتہائی برا سمجھتے تھے۔ فرانس میں ٹیبل کے تمام مہمانوں کے لئے دو یا تین چھری دکانے ہوا کرتے تھے۔ اور مہمان ایک دوسرے سے انہیں لے کر استعمال کرتے تھے۔ (۱۳)

ایک اور آداب کی کتاب میں کھانے کے سلسلہ میں ہدایات دیتے ہوئے مصنف کہتا ہے کہ سوپ کو ڈش میں سے نہیں کھانا چاہئے۔ بلکہ اس میں سے اپنا حصہ پہلے علیحدہ نکالنا چاہئے۔ اگر وہ بہت گرم ہے تو یہ نہیں کرنا چاہئے کہ چمچے میں نکل کر اس پر پھونکیں مارو، بہتر یہ ہے کہ اس کے ٹھنڈا ہونے کا انتظار کرو۔ اگر تمہارا منہ جل جائے تو مبر سے برداشت کرو۔ اور دوسروں کو اس کا احساس نہ ہونے دو۔ اس بات کی بھی ہدایت کی گئی ہے کہ چاقو یا چھری کو ہمیشہ اپنے ہاتھ میں مت رکھو، بلکہ جب ضرورت ہو تو اسے اٹھاؤ (۱۴)

نور پورٹ نے اپنی کتاب ”دی ہسٹری آف مینرز“ میں سولہویں و سترھویں صدی کی آداب کی کتابوں سے یہ ثابت کیا ہے کہ وقت کی تبدیلی کے ساتھ ساتھ کھانے کے آداب کس طرح سے بدلتے رہتے ہیں۔ اور یہ بھی کہ جب معاشرہ میں زبردست طبقاتی تفریق تھی تو یہ آداب کیسے تھے۔ مثلاً ”میز پر کھانا سب سے پہلے رتبہ کے حساب سے بڑے لوگوں کو ملتا تھا، مگر جیسے جیسے طبقاتی رشتہ کمزور ہوتے گئے کھانے میں بھی ان آداب میں فرق آتا گیا۔ ابتداء میں خاندان کا سربراہ سب سے پہلے کھانا شروع کرتا تھا۔ اور وہی خاندان کے دوسرے افراد کی پلیٹوں میں کھانا رکھتا تھا مگر بعد

میں اس پر عمل ضروری نہیں رہا۔ اور جب جمہوری اقدار معاشرے میں آنا شروع ہوئیں تو ان آداب کی زیادہ ضرورت نہیں رہی۔

### چینی و ہندوستان

چینی اور ہندوستانی اس بات پر یقین رکھتے تھے کہ کھانے سے نہ صرف جسمانی صحت بہتر ہوتی ہے بلکہ اس کا تعلق روح اور دماغ سے بھی ہے۔ اس لئے کھانا صحیح اور درست طریقے سے کھانا چاہئے۔ کسٹوش کے زمانے میں یہ کھانے کے آداب میں تھا کہ اتنا گوشت نہیں کھانا چاہئے کہ اس سے سانس میں بو آنے لگے۔ اگرچہ شراب پینے کے بارے میں کوئی حد مقرر نہیں تھی۔ مگر یہ تھا کہ مدہوش نہیں ہونا چاہئے۔ یہ بھی ہدایت تھی کہ شراب دوکلن سے نہیں خریدنا چاہئے اور خشک گوشت منڈی سے۔ اسے کھانے میں تردد نہیں کرنا چاہئے کہ جن پر اورک چھڑکی ہوئی ہو، مگر یہ کھانے بھی زیادہ نہیں کھانے چاہئیں۔ (۱۵)

ہندوستان میں کھانا یا تو مٹی کے برتنوں میں کھلایا جاتا تھا یا پتوں پر، کھانے کے بعد برتن توڑ دئے جاتے تھے۔ اور پتوں کو بچے ہوئے کھانے کے ساتھ پھینک دیا جاتا تھا۔ ہندوؤں میں یہ دستور تھا کہ کھانا کھانے سے پہلے یہ ہاتھ، منہ اور پاؤں دھوتے تھے۔ مشرق کی طرف منہ کر کے بیٹھتے تھے اور خاموشی سے کھانا کھاتے تھے۔ کھانے کی شکایت نہیں کرتے تھے کہ ذائقہ خراب ہے یا برا پکا ہوا ہے۔ ان کے ہاں کھانا دو وقت کھلایا جاتا تھا۔ راجہ کا کھانا کئی قسم کا ہوا کرتا تھا۔ اس میں عام طور سے پھل پہلے آتے تھے۔ اس کے بعد پکا ہوا کھانا، اور پھر میٹھا، جب بھی دوسری ڈش کھائی جاتی تھی تو ہر بار ہاتھ دھلوائے جاتے تھے۔

## آخری مغلیہ عہد اور کھانے کے آداب

آخری عہد مغلیہ میں کھانے کے آداب کو خاص طور سے دربار اور امراء کے ہاں خیال رکھا جاتا تھا۔ بزم آخر کے مصنف نے بادشاہ کے کھانا کا حال لکھتے ہوئے ان انتظامات و آداب کا ذکر کیا ہے کہ جو وقت کے ساتھ ترقی پانچے تھے اور جن پر عمل کرنا تہذیب کے دائرہ میں آتا تھا۔ مثلاً "کھانا چننے کے بارے میں ہے کہ :

" ایک سات گز لمبا تین گز چو چکلا چڑا بچھایا، اوپر سفید دسترخوان بچھایا، بیچوں بیچ میں دو گز لمبی، ڈیڑھ گز چکلی، چھ گز اور پچی چوکی لگا، اس پر بھی پہلے چڑا پھر دسترخوان بچھا۔ خاص خوراک کے خوان مرگے ہوئے چوکی پر لگا، داروغہ سامنے ہو بیٹھی اس پر بادشاہ خاصہ کھائیں گے۔ باقی دسترخوان پر بیگماتیں، شہزادے، شہزادیاں کھانا کھائیں گی۔"

کھانا کھانے کا آداب میں مصنف لکھتا ہے کہ :

" بادشاہ آلتی پالتی مارے بیٹھے خاصہ کھا رہے ہیں۔ بیگماتیں، شہزادے، شہزادیاں ادب سے بیٹھی نیچی نگاہیں کئے کھانا کھا رہی ہیں جس کو بادشاہ اپنے ہاتھ سے آتش مرحمت فرماتے ہیں۔ کیسا سرو قد کھڑے ہو کر آداب بجالاتا ہے۔ (۱۸)

کھانا کھانے سے پہلے اور بعد میں بیسن، کھلی، اور صندل کی ٹکیوں سے ہاتھ صاف کئے جاتے تھے اس کے بعد رومال سے انہیں خشک کیا جاتا تھا۔ صابن کا استعمال اس وقت تک نہیں ہوا تھا۔ لوگ نیچے بیٹھ کر دسترخوان پر کھانا کھاتے تھے۔ میز کرسی کا رواج بھی نہیں تھا۔ کھانا ہاتھ سے کھایا جاتا تھا، مگر اس احتیاط سے کہ انگلی کے اوپر اور

پوروں کے نیچے ہاتھ خراب نہ ہوں۔ کھانا کھاتے وقت خاموش رہا جاتا تھا، گفتگو کم ہی کی جاتی تھی۔

ایک نامعلوم مصنف جس کی کتب کا نام مرزا نامہ ہے۔ وہ سترھویں صدی میں مرزاؤں یعنی طبقہ اعلیٰ کو ہدایات دیتا ہے کہ انہیں کھانے کے سلسلہ میں کن کن آداب کا خیال رکھنا چاہئے۔ مثلاً دسترخوان کو بلغ میں فوارے کے قریب لگانا چاہئے۔ دسترخوان خوبصورت اور دلکش ہو، اس پر کھانے کی چکنائی کے داغ بالکل نہ ہوں، صاف ستھرا اور دلکش ہو۔ جو ملازم کھانا کھلائیں وہ بھی صاف ستھرے اور پاکیزہ لباس میں ہوں۔ دسترخوان پر ایک ہی قسم کی پلیٹیں ہوں۔ مٹی کے برتن اگر استعمال کرنا ضروری ہوں تو یہ خوبصورت ہوں، ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

دسترخوان پر موسم کے لحاظ سے چیزیں رکھنی چاہئیں جیسے اچار، انار، لیمن اور نارنگی کا رس۔ شراب ہلانے کے لئے رنگین چمچے کی بجائے سفید چمچ استعمال کرنا چاہئے۔ کھانے میں ابلے ہوئے چاول کھانا چاہئیں، دوپازہ کھانے سے احتیاط ضروری ہے کیونکہ یہ پیڑ لوگوں کی غذا ہے۔ اس لئے قلیہ کھانا چاہئے۔ ابلے چاول، کباب اور صحت مند بھیڑ کے گوشت کی بخنی سے تیار کیا ہوا پلاؤ اچھی غذا ہے۔ اس کے علاوہ مٹر کے ساتھ تیار کی ہوئی قبولی بھی کھا سکتا ہے۔ اسے اس قسم کے پلاؤ سے پرہیز کرنا چاہئے کہ جس میں چکنائٹ بہت ہو۔

سردیوں میں دسترخوان پر سری پائے، ہریسہ، جو کا شوربہ، اور شب بخت ہوں۔ مگر خود پائے کھائے، کیونکہ ہریسہ اور جو کا شوربہ اس کے مرتبہ کے لائق نہیں۔ بازار کے کھانوں سے پرہیز کرے، ہندوستانی اچاروں کی طرف نظر اٹھا کے بھی نہ دیکھے۔ روٹی، پنیر اور خربوزہ اس کی غذا کے لئے مناسب ہیں۔ دہی ملا ہوا دودھ اس کے لئے



مناسب ہے۔ کھیر کو ہاتھ بھی نہ لگائے کیونکہ یہ پیٹو لوگوں کی غذا ہے۔ حلوں میں ان کو پسند کرے جو گرمی اور میووں سے تیار کئے گئے ہوں اور جن میں 'عنبر' صندل اور لیموں کی خوشبو ہو۔

کھانا انگلیوں کے پوروں سے کھائے، اور پیٹ بھرنے سے پہلے کھانا کھانا بند کر دے۔ اگر زیادہ بھوکا رہ جائے تو بعد میں گھر کے اندر جا کر کھائے۔ سبزی میں پودینہ پسند کرے۔ پیاز اور مولیٰ کو خدا کا دشمن تصور کرے، ان کے کھانے سے جو ڈکار آتی ہے وہ دماغ کے لئے معر ہے۔

ان لوگوں کے ساتھ نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے آداب سے واقف نہ ہوں اور پیٹو ہوں۔ کیونکہ ایسے لوگ بہت ڈکاریں لیتے ہیں۔ ایسے لوگوں کے ساتھ بھی نہیں کھانا چاہئے جو کھانے کے بعد خلال کرتے ہوں۔ کھانے کے بعد خوشبو دار پانی سے ہاتھ دھونا چاہئیں۔ (۱۹)

کھانا کھانے کے بارے میں مذہبی نقطہ نظر سے مولانا اشرف علی تھانوی نے کچھ ہدایات دی ہیں جو درج ذیل ہیں :

اگر سالن میں کمی گر پڑے تو اسے غوطہ دے کر پھینک دو، پھر اگر دل چاہے کھانا کھاؤ، کیونکہ اس کے ایک بازو میں بیماری اور دوسرے بازو میں شفا ہے۔ زہریلے بازو کو اول ڈالتی ہے۔ دوسرے بازو کے ڈالنے سے اس کا تدارک ہو جاتا ہے۔ کھانا بسم اللہ پڑھ کر شروع کرو، داہنے ہاتھ سے کھاؤ، جس چیز میں سبب انگلیاں نہ لگنی پڑیں اس کو تین انگلیوں سے کھاؤ، انگلیاں چٹ لیا کرو، برتن میں اگر سالن بچ جائے تو اس کو بھی صاف کر لیا کرو۔ اگر ہاتھ سے لقمہ چھوٹ کر گر جائے تو اس کو اٹھا کر اور صاف کر کے کھاؤ۔ کھانا بٹھ کر کھاؤ، معذور لوگوں کی طرح تکیہ لگا کر مت کھاؤ۔ اگر کھانا کم ہے اور

آدی زیادہ ہیں تو سب کم کھائیں۔ پیاز، لہسن خام یا کوئی اور بدبودار چیز کھا کر مجمع میں نہ جاؤ۔ کھانے سے قبل اور بعد میں ہاتھ دھونا چاہئیں۔ بہت جلتا ہو کھانا مت کھاؤ اس سے نقصان ہوتا ہے۔ جب کھانا کھا چکو تو پہلے دسترخوان اٹھاؤ۔ اسے بچھا ہوا چھوڑ کر خود اٹھنا ادب کے خلاف ہے، اگر دوسروں سے پہلے کھا چکو تو تب بھی تھوڑا تھوڑا کھا کر ان کا ساتھ دو۔ (۲۰)

امراء کے ہاں جو برتن استعمال ہوتے تھے وہ سونے چاندی، پتھر اور مٹی کے ہوتے تھے بعد میں تانبے کے برتن استعمال ہونے لگے تھے جن پر وقتاً فوقتاً قلعی ہوتی رہتی تھی۔ اگر بہت زیادہ مقدار میں کھانا پکنا تھا تو اس کے لئے دیگ کا استعمال ہوتا تھا۔ تھوڑا کھانا مختلف قسم کی دیکھیوں میں تیار کیا جاتا تھا۔ کفگیر اور بڑے چمچے ہوتے تھے۔ کباب کے لئے سینوں کا استعمال تھا۔ ہندوستان میں کھانے میں چھری، چاقو، یا کانٹے کا استعمال نہیں ہوتا تھا۔

حکمرانوں اور امراء کے ہاں کھانے کے برتن سونے اور چاندی کے ہوا کرتے تھے، مگر چینی کے برتن بھی استعمال ہوا کرتے تھے۔ انفرادی طور پر ہر شخص ایسا کھانا رکابی یا پلیٹ میں نکالتا تھا۔ طبق میں عام طور سے پلاؤ نکال کر رکھا جاتا تھا، شوربہ کے لئے قابیں ہوتی تھیں۔ کھانا لاتے وقت اس کے اوپر خوان ڈھک دیا جاتا تھا تاکہ کھیاں اور گرد نہ پڑے۔ (۲۱)

ایک انگریز خاتون مسز میر حسن علی، جو ایک ہندوستانی سے شادی کے بعد عرصہ دراز تک لکھنؤ میں رہی۔ اس نے ہندوستان کی معاشرت پر دلچسپ کتاب لکھی ہے۔ اس کتاب میں وہ زنان خانہ میں کھانے کے بارے میں لکھتی ہے کہ:

زنان خانے میں کھانا مٹی سے برتنوں، یا بڑی سینٹیوں میں لایا جاتا

ہے اور چونکہ یہ لوگ کھانے میں نہ تو چاقو چھری استعمال کرتے ہیں اور نہ ہی کاٹنا اس لئے کھانے کو ترتیب دینے میں زیادہ دیر نہیں لگتی ہے۔ کیونکہ دسترخوان پر صرف عمدہ پکا ہوا کھانا ہوتا ہے۔ جہاں کھانے والے لوگ بہت زیادہ ہوں وہاں تمام لوگ خاتون خانہ کے ساتھ ایک ساتھ نہیں کھا سکتے ہیں چاہے اس کا سماجی رتبہ کسی قدر کیوں نہ اعلیٰ ہو لہذا ان کو دس، پندرہ یا اس سے زیادہ کے گروپوں میں تقسیم کر دیا جاتا ہے اس طرح ہر خاتون کے ہمراہ اس کی سیلیاں ہوتی ہیں اور کنیزیں جو کہ مورچھل کے ذریعہ مکھیوں کو اڑاتی رہتی ہیں۔ ان کا کام یہ بھی ہوتا ہے کہ یہ پانی پلائیں۔ یا قریبی دسترخوان سے کوئی ڈش اٹھا کر دیں۔ کنیزیں اور ملازم سب سے آخر میں کھانا کھاتے ہیں۔ اور ان کی کوشش ہوتی ہے کہ کھاتے وقت وہ اپنے آقاؤں سے دور رہیں۔

اس سے پہلے کہ کوئی کھانے کو چھوڑے، ہر مہمان کے لئے پانی پیش کیا جاتا ہے کہ وہ ہاتھ دھوئے اور کلی کرے۔ بغیر ہاتھ دھوئے اور کلی کرے کھانا بدتمذہبی سمجھا جاتا ہے، اور جو اس کو نظر انداز کرتا ہے اسے گندا تصور کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد خاتون خانہ کھانے کی طرف متوجہ ہوتی ہے اور بسم اللہ کہتی ہے اور پھر سیدھے ہاتھ سے کھانا شروع کرتی ہے کھانے میں بائیں ہاتھ کو کبھی استعمال نہیں کیا جاتا۔ اور اپنے آگے رکھا ہوا ہر قسم کا کھانا انگلیوں سے کھاتے ہیں۔ اور اس میں وہ اس قدر ماہر ہو گئی ہیں کہ کوئی شور بہ کا قطرہ یا چاول کا دانہ نہ تو گرتا ہے اور نہ ان کے لباس کو خراب کرتا ہے۔ اور نہ ہی اس سے ان کی انگلیاں خراب ہوتی ہیں۔

..... کھانا ختم ہونے کے بعد لوٹا اور لگن آتا ہے جو ہر شخص کے پاس لایا جاتا ہے۔ شکر اللہ کہہ کر ہر شخص کھانا ختم کرتا ہے اس کے بعد بیسن لایا جاتا ہے جس سے انگلیوں پر لگی پکناہٹ صاف کی جاتی ہے اور پھر اسے پانی سے صاف کیا جاتا ہے۔ ان لوگوں میں اب تک صابن کا رواج نہیں ہوا ہے اس کو صرف دھوبی استعمال کرتے ہیں۔ (۲۲)

## حوالہ جات

۱- E. Norbert: The History of Manners

Pantheon Books New York 1978, p. 100, 101, 104.

۲- ایضاً: ص- ۵۷-۵۸

۳- ایضاً: ص- ۶۳-۶۴

۴- ایضاً: ص- ۶۴

۵- ایضاً: ص- ۶۵

۶- ایضاً: ص- ۶۷-۶۸

۷- R. Tannahill: Food in History Penguin 1988, p.191

۸- نوربرٹ: ص- ۱۵۳-۱۵۵

۹- ایضاً: ص- ۱۳۵-۱۳۶-۱۳۹

۱۰- ایضاً: ص- ۶۸-۶۹

۱۱- ایضاً: ص- ۱۲۰، فوڈ ان ہسٹری: ص- ۱۸۸

۱۲- فوڈ ان ہسٹری: ص ۱۹۲

۱۳- نوربرٹ: ص- ۹۱-۹۲

۱۴- ایضاً: ص- ۹۲-۹۳

۱۵- فوڈ ان ہسٹری: ص- ۱۲۹

۱۶- ایضاً: ص- ۱۱۵

۱۷- منشی فیض الدین: بزم آخر- مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء ص- ۱۵

- ۱۸۔ ایضاً: ص۔ ۱۷-۱۸
- ۱۹۔ ڈاکٹر مبارک علی: المیہ تاریخ۔ لاہور ۱۹۹۳ء ۱۲-۱۳۹
- ۲۰۔ اشرف علی تھانوی: تعلیم الدین۔ کراچی ص۔ ۵۳-۵۴
- ۲۱۔ صباح الدین عبدالرحمان: ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، لاہور ص۔ ۲۳۶-۲۳۷
- ۲۲۔ Mrs. Meer Hassan Ali: Observations of Mussalmans of India, Oxford 1978, p.174-175

## دعوتیں

دعوتیں، کسی بھی معاشرہ کی تہذیبی و ثقافتی روایات کا ایک حصہ ہوتی ہیں۔ یہ طبقہ اعلیٰ کے درمیان مساوی بنیادوں پر بھی ہوتی ہیں۔ اور اونچے و نچلے طبقوں کے درمیان بھی۔ ان کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ کھانے پر لوگوں کو اکٹھا کیا جائے تاکہ سماجی روابط قریب اور مستحکم ہو سکیں۔ ان دعوتوں کے پس منظر میں اکثر سیاسی، سماجی و معاشی مقاصد پنہاں ہوتے ہیں۔ حکمران اور امراء لوگوں کی اس لئے دعوت کرتے ہیں کہ ان کی شخصیت کا ابھار ملے اور وہ بحیثیت فیاض و سخی کے مشہور ہوں اور اپنے سے نیچے جن سماجی افراد کو کھانا کھلائیں انہیں زیر بار کر سکیں۔ تاکہ وہ ان کی شخصیت سے مرعوب رہیں اور انہیں اپنا سرپرست سمجھیں۔ دعوت کے ذریعہ یہ لوگ اپنی شان و شوکت اور دولت کا بھی اظہار کرتے تھے۔ جس کی دعوت میں انواع و اقسام کے کھانے ہوتے، زیادہ لوگوں کی تعداد ہوتی اور زیادہ سے زیادہ اہتمام ہوتا، اس حساب سے اس کی شخصیت مرعوب کن ہوتی جاتی تھی۔

حکمرانوں اور امراء کی دعوتوں کا ایک سیاسی مقصد یہ ہوتا تھا کہ لوگ ہر طرح کے تناؤ سے آزاد ہو کر اطمینان اور کھلے دل کے ساتھ ایک دوسرے سے ملیں۔ مختلف موضوعات پر گفتگو کریں اور ذاتی تعلقات کو بہتر بنائیں۔ ان دعوتوں میں اکثر کھانے کے ساتھ شراب نوشی کے لوازمات بھی ہوتے تھے۔ اور کھانے کے دوران یا بعد میں

رقص و موسیقی، نٹوں کے کرتب، یا اس قسم کی دوسری تفریحات بھی ہوتی تھیں۔ اکثر کھانے کی یہ محفلیں شعرو شاعری اور ادبی و علمی موضوعات کا مرکز بن جاتی تھیں۔

یہ دعوتیں سازشوں کا ذریعہ بھی ہوتی تھیں اور یہ بھی ہوتا تھا کہ حکمران یا امراء اپنے دشمنوں یا رقیبوں کو دعوت میں بلا کر زہر دے کر یا سازش سے قتل کر دیتے تھے یا گرفتار کر کے قیدی بنا لیتے تھے۔ چنانچہ اس قسم کی مثالوں میں سے ایک سیاست نامہ میں ہے کہ ایران کے بادشاہ نوشیرواں نے مزدک کے ساتھیوں کو کہ جنہوں نے ایک نئے مذہب کا اعلان کیا تھا ایک دعوت میں بلایا اور جب یہ لوگ کھانا کھا چکے اور مدہوش ہو گئے تو انہیں ایک ایک کر کے قتل کر دیا۔ (۱)

شہزادہ مراد کو بھی اورنگ زیب نے ایک دعوت میں بلایا اور جب شہزادہ کھانا کھا کر شراب میں مدہوش ہو گیا تو اس وقت اسے گرفتار کر لیا گیا۔ تاریخ میں اس قسم کی بہت سی مثالیں ہیں کہ مہمانوں کو دعوت میں بلا کر انہیں دھوکے سے گرفتار کیا گیا۔ یا قتل کر دیا گیا۔

امراء جب حکمرانوں کی دعوتیں کرتے تھے تو اس کے پس منظر میں خوشامد اور اچھے تعلقات پیدا کرنا ہوتا تھا۔ ان دعوتوں میں یہ دل کھول کر پیسہ خرچ کرتے تھے تاکہ حکمران کو یہ احساس ہو کہ اس کی عزت ان کے دل میں کس قدر ہے۔ ان موقعوں پر صرف دعوت ہی نہیں ہوتی تھی بلکہ حکمران کو بیش قیمت تحائف بھی نذر کئے جاتے تھے۔ اور بعض اوقات دوسرے مہمانوں کو بھی تحفوں سے نوازا جاتا تھا۔

ایک حکمران کے لئے بھی یہ دعوتیں ضروری تھیں اس کی وضاحت کرتے ہوئے سیاست نامہ میں کہا گیا ہے کہ :

بادشاہوں کا وطیرہ رہا ہے کہ وہ لوگوں کے لئے پر تکلف ضیافتوں کا



انتظام کرتے رہے ہیں..... یہ ضروری ہے کہ صبح کے وقت شاہی دسترخوان لگے۔ سلطان طغرل کا قلعہ تھا کہ وہ صبح کے وقت پر مکلف اور نفیس کھانے کی چیزیں دوسروں کے لئے رکھواتا تھا۔ اب بادشاہ خواہ سفر میں ہوتا خواہ سفر میں یا تفریح اور شکار کے لئے نکلا ہوتا، شاہی دسترخوان ضرور لگتا..... یہ دسترخوان اتنا وسیع ہوتا کہ امراء تک سردار اور خاص و عام سب دیکھ کر تعجب کرتے۔ ترکستان کے خوانین کو بس سلطنت کرنے کا ایک ہی گر آتا ہے وہ یہ کہ وہ اپنے ماتحتوں کو دل کھول کر کھلاتے ہیں۔ اس سے حکومت کو تقویت ہوتی ہے۔ (۲)

ان دعوتوں کی ایک خاص وجہ یہ تھی کہ ان ہی میں کھانے پینے کی آداب ارتقاء پذیر ہوئے۔ کیونکہ اکیلا تھا آدمی جس طرح سے بھی ہو کھا لیتا ہے۔ مگر جب وہ لوگوں کے درمیان ہو تو اس کے کھانے کے طور طریق بدل جاتے ہیں۔ اور وہ کوشش کرتا ہے کہ اپنی خواہشات کو لگام دے اور ادب و آداب کو ملحوظ رکھے۔

یہ دعوتیں کئی موقعوں پر ہوتی ہیں۔ تہواروں، تقریبات اور خاص موقعوں پر اس مناسبت سے ان دعوتوں کے انتظامات بھی مختلف ہوا کرتے تھے تہواروں پر جو دعوت عام ہوا کرتی تھی اس میں ادب و آداب کا زیادہ خیال نہیں رکھا جاتا تھا مگر جو دعوتیں خصوصی ہوتی تھیں وہاں پر ادب و آداب اور سماجی رتبہ کا خاص خیال رکھا جاتا تھا۔

دعوتوں سے کبھی بھی معاشرے کی تہذیبی و ثقافتی ترقی کا اندازہ ہوتا ہے۔ ان کی خوشحالی اور فارغ البالی کے بارے میں پتہ چلتا ہے اور ان کی دولت کا اندازہ کھانے کے برتنوں اور مختلف اقسام کے کھانوں اور ان میں استعمال ہونے والے مسالوں سے چلتا ہے۔ ان سے مختلف اقوام کے کردار اور ان کی ذہنی ترقی کا بھی پتہ چلتا ہے۔ دعوتیں

تہذیبوں کو ناپنے کا ایک پیمانہ ہیں کہ جس کا تجزیہ کرتے اس معاشرہ کی ذہنی حالت کے بارے میں رائے دی جاسکتی ہے۔

## یونانی اور رومی دعوتیں

یونان میں دعوت کو سمپوزیم بھی کہتے تھے۔ کیونکہ یہ دعوت محض کھانے کے لئے نہیں ہوتی تھی بلکہ اس میں لوگ علمی و ادبی موضوعات پر بحث و مباحثہ بھی کرتے تھے۔ موجودہ دور میں سمپوزیم اب محض علمی و ادبی مباحث کے لئے استعمال ہوتا ہے۔ یونانی امراء کے گھروں میں کھانے کے لئے علیحدہ سے ایک کمرہ ہوتا تھا کہ جہاں پتھر کی بنی ہوئی کوچز (Coaches) ہوتی تھیں کہ جن پر مہمان نیم دراز ہو کر کھاتے تھے ان کے سامنے کھانے رکھنے کے لئے پتھر کی میزیں ہوتی تھیں۔ (۳) یہ نجی، سیاسی اور ثقافتی اہمیت کا ہوتا تھا، اس میں موسیقی، شاعری اور تفریح کے دوسرے لوازمات ہوتے تھے یہ ہومر سے لے کر آخر دور تک یونانی تہذیب کا اہم ادارہ رہا۔

مٹگنی کے موقع پر جو سمپوزیم ہوتا تھا اس میں خاص طور سے غیر شادی شدہ نوجوان حصہ لیتے تھے، وہ کھیلوں میں شریک ہو کر خود کو نمایاں کرتے تھے تاکہ لڑکیوں کے والدین انہیں پسند کریں۔ دعوت کے شروع میں خاص طور سے شراب پی جاتی تھی، اور پھر رقص و گانے کا پروگرام ہوتا تھا، اس کے بعد کھانا کھایا جاتا تھا۔ ان دعوتوں کا مقصد یہ تھا کہ لڑکے و لڑکیاں ایک دوسرے کو پسند کر کے شادی کر سکیں۔ (۴)

یونان میں دعوتوں کے موقع پر جو انتظامات ہوتے تھے ان پر سارے مہمان خوش نہیں ہوتے تھے۔ کچھ کو ان سے شکایات ہو جاتی تھیں۔ مثلاً "ایک شخص دعوت کے انتظامات اور کھانا کھلانے کے طریقہ پر احتجاج کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ "دعوت کا طریقہ

ہے کہ خانسلای ایک بڑی ٹرے میں ۵ پلیٹیں رکھتا ہے ایک میں لہسن ہوتا ہے تو دوسری میں سمندری پرندے، تیسری ٹرے میں شراب میں ڈوبی ہوئی روٹی ہوتی ہے اور اس طرح تین چار کھانے علیحدہ علیحدہ پلیٹوں میں جب ایک مہمان ایک ڈش کھا رہا ہوتا ہے تو دوسرا مہمان کوئی اور اور تیسرا ان دونوں سے علیحدہ تیسری ڈش، اگر مہمان چاہے کہ وہ ان سب کا ذائقہ چکھے تو ہوتا یہ ہے کہ جب وہ ایک سے دوسری ڈش کی طرف جاتا ہے تو اس وقت تک وہ ختم ہو جاتی ہے۔ اور اکثر حالات میں مہمان بھوکا ہی رہتا ہے۔ (۵)

رومی نیم دراز ہو کر کھانا کھاتے تھے، خیال ہے کہ شاید مشرقی روایت ہو، جو ایران یا شام سے یونان پہنچی ہو اور وہاں سے رومیوں نے اسے اختیار کیا ہو (۶) کھانے کے لئے تین کوچز (Coaches) U کی شکل میں ہوتی تھیں، جن پر ۹ مہمان نیم دراز ہوتے تھے۔ ان باکے سامنے ایک میز ہوتی تھی۔ یہ میز کے گرد بائیں جانب لپٹتے تھے اور سیدھے ہاتھ سے کھانا کھاتے تھے۔ اس وقت تک کانٹے نہیں ہوتے تھے۔ مگر چاقو اور چمچے ضرور ہوتے تھے۔ اگرچہ ان کا استعمال کم ہی ہوتا تھا اس کے علاوہ نیچی کوچیں بھی ہوتی تھیں جن پر بچے یا نچلے درجہ کے لوگ بیٹھتے یا نیم دراز ہوتے تھے۔ ہاتھ دھونے کے لئے پیالے ہوا کرتے تھے دعوتوں میں بھنے ہوئے گوشت کو پسند کیا جاتا تھا۔ (۷)

ابتداء میں صرف امراء نیم دراز ہو کر کھاتے تھے، اور کم تر لوگ میز کے گرد بیٹھ کر مگر رومی سلطنت کے آخر دنوں میں یہ فرق ختم ہو گیا۔ (۸) دعوتوں میں نیم دراز ہو کر کھانے کی ایک وجہ یہ تھی کہ ابتداء میں مذہبی رسومات باہر ہوا کرتی تھیں اور بیٹھنے یا لپٹنے کے لئے گھاس کی بنی ہوئی کوچیں ہوا کرتی تھیں، کیونکہ باہر بھاری کرسیوں کو لے جانا مشکل تھا جب مذہبی رسومات اندر ہونے لگیں تو وہاں بیٹھنے کے لئے گھاس کے

گھنے رکھ دیئے جاتے تھے جن پر نیم دراز ہو کر کھانا کھایا جاتا تھا، جب رومی سلطنت کے ذرائع بڑھ گئے تو گھاس کی جگہ پتھر کی کوچیں بن گئیں۔ (۹)

رومی اپنی دعوتوں میں تمام دوستوں اور ماتحتوں کو بلاتے تھے، اور ماحول کو نکلفا ت سے آزاد رکھتے تھے، مگر کھانے کے آداب کو پوری طرح سے ملحوظ رکھا جاتا تھا، دعوت کا کھانا لیٹ کر کھاتے تھے مگر عام کھانا بیٹھ کر کھاتے تھے۔ ابتدائی دور میں کھانا زیادہ اور پینا کم ہوتا تھا۔ مگر بعد میں پینا زیادہ اور کھانا کم ہو گیا۔ دعوت میں مہمان خوشبو لگا کر آتے تھے اور ان کے سروں پر ہار ہوتے تھے مہمانوں کے سامنے چاندی کی ڈشوں میں کھانا رکھا ہوتا تھا۔

کھانے کے بعد اہم موضوعات پر گفتگو ہوتی تھی۔ کچھ لوگ اپنی آپ بیتی سناتے تھے۔ قصے، کہانیاں اور داستانیں بھی بیان کی جاتیں تھیں، تقریریں بھی ہوتی تھیں جن میں مقررین اپنا زور خطابت دکھاتے تھے۔ کھانے سے پہلے یا کھانے کے بعد جنگجوؤں کے مقابلے بھی ہوتے تھے۔ اور ان میں ہارے ہوئے جنگجوؤں کے سروں کی نمائش ہوتی تھی۔

دعوتوں میں معمہ بازی بھی ہوتی تھی۔ اور جیتنے والے کو انعام ملا کرتا تھا، بعد میں معمہ بازی کی جگہ لڑائی نے لے لی۔ (۱۰)

رومی دعوتوں میں غلاموں کا اہم کردار ہوتا تھا، کسی ایک غلام کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ لوگوں کو دعوت نامہ پہنچائے۔ اگر دعوت بادشاہ کر رہا ہوتا تھا تو امراء دعوت نامہ کے حصول کے لئے غلام کو رشوت دیا کرتے تھے۔ کالی گولا کی ایک دعوت کے لئے ایک امیر نے بیس ہزار رومی سکے دیئے تھے۔ اس کے بعد غلاموں کے ذمہ یہ ہوتا تھا کہ وہ مہمانوں کو ان کی جگہوں پر پہنچائیں۔ ہر غلام کے ذمہ کوئی نہ کوئی خدمت سپرد

کردی جاتی تھی، مثلاً ایک غلام پر لئے ہوئے ہوتا تھا کہ اگر کوئی کھانے کے بعد قے کرنا چاہے تو وہ اس سے مدد لے۔ ایک غلام مکھیوں کو بھگانے کے لئے پٹکھا لئے ہوئے ہوتا تھا، ایک کا کام مہمانوں کو پیشاب کرانا تھا، ایک طوائف مہمانوں پر پٹکھا جھلتی رہتی تھی۔

اس کے بعد غلاموں میں سے کھانا دینے والے ہوتے تھے۔ کھانا اس وقت لایا جاتا تھا کہ جب میزبان اشارہ کرتا تھا یہ تین سے سات کورس کا ہوتا تھا، کھانا ڈشوں میں لایا جاتا تھا، باورچی خانے میں باورچی روٹی پکانے والے اور شکاری ہوتے تھے کھانے کے بعد بچا ہوا کھانا اٹھانا اور صفائی کرنا بھی غلاموں کا کام ہوتا تھا۔

اس کے علاوہ دعوت کے موقع پر غلام ٹھنڈے پانی کا انتظام کرتے تھے، کرب میں زرد یا سرخ ریت بچھاتے تھے، گرم پانی سے ہاتھ دھلا کر تولیہ سے خشک کراتے تھے، مہمانوں کے پیروں پر مالش کرتے تھے اور انہیں ہار پہناتے تھے اور اگر انہیں حکم دیا جاتا تو یہ گانا بجانا بھی کرتے یا رقص سے مہمانوں کو محظوظ کرتے۔ ایک رومی شہنشاہ تمبریس (Tiberius) کی دعوتوں میں برہنہ لڑکیاں مہمانوں کو کھانا کھلاتی تھیں۔

شراب پلانے والوں کا انتخاب سخت ہوتا تھا۔ یہ نوجوان ہوتے ان کی داڑھی مونچھ صاف ہوتی اور لمبے بال رکھے ہوئے جاذب نظر ہوتے۔ ان کے نام یونانی ہوا کرتے تھے۔

اگر یہ غلام دعوتوں میں ذرا بھول چوک کر جاتے تو انہیں سخت سزائیں دی جاتی تھیں۔ گلاس توڑنے، کھانا گرانے یا خدمت میں دیر کرنے پر سرزنش ہوتی تھی۔ ایک بار کالی گولا کی دعوت میں ایک غلام نے پیالہ چوری کر لیا، اس پر اس کا ہاتھ کاٹ کر اس کی گردن میں لٹکویا گیا اور اسے دعوت میں گھمبایا گیا۔ اسی طرح کھانا چوری کرنے پر سزا

ملتی تھی اگر باورچی بد ذائقہ کھانا پکاتے تو اس پر اسے کوڑے مارے جاتے تھے۔ سزا کے طور پر پانی میں ڈبونا بھی عام تھا۔

کبھی کبھی غلاموں کی تعداد مہمانوں سے زیادہ ہو جاتی تھی۔ ان کے لئے یہ احکامات تھے کہ وہ خاموش کھڑے رہیں گے اور اگر ضرورت ہو تو تمام رات بھوکے پیاسے، خاموشی سے احکامات بجالاتے رہیں گے۔ (۱۱)

رومی جب باغ یا باہر کھلی جگہ پر کھانا کھاتے تو وہاں بھی یہ نیم دراز ہو کر ہی کھاتے تھے۔ ان کے لئے لکڑی کی بنی ہوئی کوچوں کا انتظام کیا جاتا تھا۔ یہ کرایہ پر بھی دستیاب ہوتی تھیں، اور سراپوں میں بھی ملتی تھیں۔ (۱۲)

دعوتوں کا سلسلہ حکمرانوں کی جانب ہر ملک ہی میں ہوا کرتا تھا۔ ایران میں بادشاہ بڑی دعوتیں کیا کرتے تھے۔ مثلاً "اکزرکس نے شہزادوں اور ملازموں کی ایک شاندار دعوت کی جو ۱۸۰ دن چلی۔ یہ اس کے باغ میں ہوئی اور ۷ دن کے لئے تمام عوام کو اس میں شرکت کی دعوت دی گئی۔ شراب کے سلسلہ میں یہ حکم تھا کہ کسی کو نہ روکا جائے اسی دوران میں ملکہ نے عورتوں کی علیحدہ دعوت کی اس کا مطلب تھا کہ اس وقت عورتوں اور مردوں کے درمیان تفریق تھی۔ (۱۳)

## یورپی دعوتیں

یورپ میں پندرھویں اور سولہویں صدی میں امراء عیاشیانہ کھانے کھانے لگے تھے۔ وہ ایسے کھانے تیار کراتے تھے جو کہ عام نہیں ہوتے تھے، ان میں نایاب پرندے و مچھلیاں ہوتی تھیں تاکہ ان کھانوں سے ان کی امارت اور اعلیٰ ذوق ظاہر ہو۔ دعوتوں میں جو کھانا بیچ جایا کرتا تھا وہ یا تو ملازموں کو دے دیا جاتا تھا یا بازار میں فروخت

کردیا جاتا تھا۔ (۱۴)

دعوتوں میں صرف امراء کو علیحدہ سے کھانا دیا جاتا تھا۔ باقی لوگ دو یا چار مل کر کھاتے تھے۔ ہر مہمان کے پاس سوکھی روٹی کا سخت ٹکڑا ہوتا تھا جو اس کے لئے پلیٹ کا کام دیتا تھا۔ اکثر مہمان بھوکے رہنے کے بعد اس کو بھی کھا جاتے تھے۔ مگر عام طور سے یہ غریب لوگوں یا کتوں کو دے دیا جاتا تھا۔ پندرہویں صدی میں اس کی جگہ لکڑی کی پلیٹیں آگئیں۔ بھنا ہوا گوشت یا شکار کا گوشت اول اہم مہمانوں کو دیا جاتا تھا۔ دو یا چار آدمیوں کے لئے کھانا سیدھا بلورچی خانے سے آتا تھا۔ ملازمین شراب، گوشت، شوربہ، تازہ روٹی اور مٹھائی ایک ایک کر کے لاتے تھے۔ مہمانوں کے ساتھ ان کے ملازمین بھی آیا کرتے تھے جو اپنے مالک کو کھانا کھلانے میں مدد کرتے تھے۔ جو امراء زیادہ مالدار اور اثر و رسوخ رکھنے والے ہوتے ان کے ساتھ کھانا چکھنے والے بھی ہوتے تھے کہ کہیں ان کے کھانے میں ذہر نہ ملا ہو۔

چونکہ مہمان ہڈیاں فرش پر پھیلتے جاتے تھے اس لئے ان کو کھانے کے لئے کتے آجاتے تھے۔ کھانے کے دوران نٹ کرتب دکھاتے اور تماشہ کرنے والے مہمانوں کو محظوظ کرتے تھے۔ (۱۵)

دعوتوں کے سلسلہ میں فرانس کے بلوٹشہ لوئی چہار دھم کا دربار سائی کا دربار بڑا مشہور تھا۔ اس کا خطاب ”سورج بلوٹشا“ تھا اور اس کا کاروبار ادب آداب اور شان و شوکت میں یورپ میں سب سے بڑا ہوا تھا۔

۱۶۸۲ء میں اس کے دربار میں کلنے کا استعمال شروع ہوا تھا مگر کھانے کی میز پر اس وقت تک گلاس نہیں رکھے جاتے تھے۔ اس کے دربار میں کھانے کے جو آداب مقرر کئے گئے ان پر یورپ کے دوسرے درباروں نے عمل کیا۔ لوئی چہار دھم نے کھانا

کھانے کو ایک رسم بتادیا اور وہ دن میں دو مرتبہ سب لوگوں کے سامنے کھاتا تھا۔ ایک بجے دوپہر کو وہ اکیلا ہوتا تھا۔ دس بجے رات کو معہ خاندان کے، امراء، اپنے اپنے رتبہ کے اعتبار سے بیٹھے ہوتے تھے یا کھڑے ہوتے تھے اور ”آفسر آف ماؤتھ“ کو کھانا لاتے دیکھتے تھے۔

اس کے جانشین لوئی، پندرہم اور ششدهم نے اس رسم کو متروک کر دیا اور ہفتہ میں ایک دن یہ امراء و شاہی خاندان کے ساتھ کھاتے تھے اور باقی دنوں میں ان کا کھانا ڈاننگ روم میں ہوا کرتا تھا جس کا اس وقت نیا نیا رواج ہوا تھا۔ سترھویں صدی میں فرانس میں کھانا دینے کا نیا طریقہ اپنایا گیا جسے فرانسیسی طریقہ کہا گیا۔ یہ پورے یورپ میں اپنایا گیا یہاں تک کہ انیسویں صدی میں اس کی جگہ روسی طریقہ مقبول ہو گیا۔ فرانسیسی طریقے میں کھانا میز پر رکھ دیا جاتا تھا اور مہمان اپنی پسند کا کھانا لیتے رہتے تھے۔ میز پر پانی اور شراب نہیں ہوا کرتی تھی۔ مہمان اپنے ساتھ ملازم لاتے تھے جو انہیں پانی پلاتے تھے۔ بادشاہ ٹیبل کا کپڑا اور نیپکن کرائے پر منگاتا تھا۔ جو اکثر کھانوں کے نیچے چھپ جاتے تھے۔

پلیٹیں قیمتی دھاتوں کی ہوتی تھیں ان میں سونے چاندی کی زیادہ مقبول تھیں۔ انہیں جنگ یا مالی بحران کے وقت پگھلا کر ان سے پیسہ حاصل کیا جاتا تھا۔ اٹھارویں صدی میں فرانس نے انگلستان کے کھانے کے طریقوں کا اختیار کرتے ہوئے پور سلین کی فیکٹری میں پلیٹیں بنوائیں۔ فرانس کے عام لوگوں سے پھولین بونا پارٹ نے کھانے کو زیادہ اہمیت نہیں دی۔ وہ اسے وقت کا زیاں سمجھتا تھا۔ لیکن بعد میں شہنشاہ بننے کے بعد اسے بھی دعوتوں کی رسم کو شروع کرنا پڑا جس نے آگے چل کر کھانے کی عادتوں اور کھانوں کے فیشن میں اضافے کئے۔ جب پھولین کے بعد دوبارہ سے بادشاہت قائم



ہوئی تو فرانس میں لٹچ لمور ڈنر کا اہتمام ہونے لگا۔ اور فرانسیسی طریقے کی جگہ روسی آگیا جس میں علیحدہ علیحدہ ڈشوں میں باری باری کھانا مہمانوں کو دیا جاتا تھا۔ بعد میں فرانس میں خوبصورت میزپوشوں اور نازک و خوبصورت شیشے کے برتنوں کا رواج ہوا۔ جس کی وجہ سے اس صنعت کو فرانس میں خوب ترقی ہوئی۔ (۱۶)

## ہندوستانی دعوتیں

ہندوستان میں عہد سلاطین اور مغل بادشاہوں کے دربار میں اور ان کے امراء کے ہاں جو دعوتیں ہوتی تھیں اس کی تفصیلات اس عہد کی معاصر تاریخوں سے مل جاتی ہے۔ ان دعوتوں کی تفصیلات سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ اس وقت کھانے کے آداب کیا تھے؟ سلطان اور امراء کے باہمی تعلقات کی نوعیت کیا تھی؟ اور امراء سلطان اور دیگر افراد کے ساتھ کس طرح کا سلوک کرتے تھے؟ اس کے علاوہ اس دور کے کھانوں کے بارے میں بھی معلومات ملتی ہیں۔ کہ لوگ کیا کھاتے تھے اور کس طرح کھاتے تھے۔

ضیاء الدین بھٹائی نے تاریخ فیروز شاہی میں لکھا ہے کہ سلاطین میں یہ دستور تھا کہ وہ علماء کے ساتھ کھانا کھاتے تھے، کھانے میں امراء بھی شرکت کرتے تھے (۱۷) بقول برنی کے امراء میں ایک دوسرے سے سبقت لے جانے کا رواج تھا۔ اگر کوئی یہ سنتا کہ ایک امیر نے دسترخوان پر پانچ سو آدمی بلائے ہیں تو وہ کوشش کرتا کہ اس کے ہاں ایک ہزار آدمی کھانا کھائیں۔ اس کا نتیجہ برنی کے قول کے مطابق یہ تھا کہ اس زمانے کے خان، ملک، اور بزرگ اپنی سخاوت کی وجہ سے مقروض رہتے تھے اور ان کے پاس سونے چاندی کا نام و نشان نہیں ہوتا تھا۔ اخراجات پورا کرنے کے لئے یہ ملتانیوں اور

ساہو کاروں سے قرض لیتے رہتے تھے۔ (۱۸)

جب کیتباد اور بغرا خاں کی ملاقات ہوئی تو اس موقع پر دعوت کے جو انتظامات کئے گئے تو دسترخوان پر ایک ہزار سے زیادہ کھانوں کی اقسام تھیں۔ شربت قد کے سینکڑوں پیالے تھے۔ انواع و اقسام کے حلوے تھے، نان تنک، نان توری، اور پلاؤ کی کئی قسمیں تھیں۔ بیڑ، تیز اور دوسرے شکاری پرندوں کا گوشت تھا۔ دعوت کے آخر میں لوگوں کو پان دیا گیا۔

ابن بطوطہ نے محمد تغلق کے دربار میں دعوتوں جو کا حل لکھا ہے۔ اس کے مطابق بادشاہ کے دربار میں دو طرح کے کھانے ہوتے تھے، ایک خواص کے لئے اور دوسرا عام لوگوں کے لئے خواص کے کھانے میں بادشاہ خود شریک ہوتا تھا اور اس کے ساتھ خاص خاص امیر و عہدے دار شرکت کرتے تھے۔ ”بعض اوقات جب حاضرین میں سے بھی کسی خاص پر مہربانی کرنی منظور ہوتی تو بادشاہ خود رکبلی اٹھاتے ہیں اور اس پر ایک روٹی رکھ کر اپنے ہاتھ سے اس شخص کو دیتے ہیں۔ وہ بائیں ہتھیلی پر وہ رکبلی رکھ لیتا ہے اور دائیں ہاتھ سے سلام کرتا ہے۔ کبھی کبھی اس خاصہ میں سے کسی غیر حاضر شخص کے واسطے کھانا بھیجا جاتا ہے وہ بھی اسی طرح لیتا ہے اور سلام کرتا ہے جیسے کہ حاضر شخص اور پھر وہ اس کے پاس جتنے اشخاص حاضر ہوتے ہیں ان سب کے ساتھ وہ اس کھانے کو کھاتا ہے۔“ (۱۹)

عام کھانوں کے بارے میں ابن بطوطہ کی دی ہوئی تفصیلات دلچسپ ہیں: ”یہ کھانا مطبخ سے لاتے ہیں۔ اس کے آگے آگے نقیب ہوتے ہیں۔ جو بسم اللہ کہتے جاتے ہیں۔ اور ان سب کے آگے نقیب النقباء ہوتا ہے۔ اس کے ہاتھ میں سونے کی چاقی ہوتی ہے اور اس کے نائب کے ہاتھ میں چاندی کی۔ جب وہ چوتھے دروازے

سے داخل ہوتے ہیں اور دیوان خانہ میں جو لوگ حاضر ہوتے ہیں وہ ان کی آواز سننے ہیں تو سب کے سب کھڑے ہو جاتے ہیں اور سوا بادشاہ کے کوئی شخص بیٹھا نہیں رہتا۔ جب کھانا زمین پر رکھ دیا جاتا تو نقیب صف باندھ کر کھڑے ہو جاتے ہیں۔ اور ان کا سردار سب سے آگے کھڑا ہو کر بادشاہ کی تعریف کرتا ہے اور پھر زمین بوس کرتا ہے۔ اور اس کے ساتھ کل نقیب زمین بوس کرتے ہیں۔ اور کل حاضرین زمین بوس کرتے ہیں۔ اور یہ بھی دستور ہے کہ جب یہ موقع ہوتا ہے اور نقیب کی آواز سنائی دیتی ہے تو جو شخص چتا ہوتا ہے کھڑا ہو جاتا ہے اور جو کھڑا ہوتا ہے تو وہیں جم جاتا ہے..... دستر خوان کے صدر میں قاضی اور خطیب اور فقیہ اور سید اور مشائخ ہوتے ہیں۔ اور ان کے بعد بادشاہ کے رشتہ دار اور بڑے بڑے امیر ترتیب وار بیٹھتے ہیں..... جب سب لوگ بیٹھ چکے ہیں تو سردار آتے ہیں اور ان کے ہاتھ میں سونے چاندی اور تانبے اور کانچ کے پیالے ہوتے ہیں جن میں شربت ہوتا ہے۔ کھانے سے پہلے شربت پیتے ہیں، جب پی چکے ہیں تو حاجب بسم اللہ کہتے ہیں اس وقت کھانا شروع کیا جاتا ہے۔ ہر شخص کے سامنے ہر قسم کے کھانے اور ایک رکابی ہوتی ہے۔ ایک رکابی میں دو شخص شامل نہیں ہوتے... کھانے کے بعد فطاع یا نبیذ قلعی کے پیالوں میں لاتے ہیں اور جب حاجب بسم اللہ کہتا ہے تو پینا شروع کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پان چھالیہ لاتے ہیں۔ ہر ایک آدمی کو ایک لب بھر چھالیہ اور پندہ پان کا بیڑہ دیتے ہیں جس پر سرخ ریشم کا دھاگہ بندھا ہوتا ہے۔ جب پان لے چکے ہیں تو حاجب پھر بسم اللہ کہتا ہے اور سب کھڑے ہو جاتے ہیں..... دو دفعہ کھانا ہوتا ہے ایک تو ظہر سے پہلے دوسرے عصر کے

بعد۔ (۲۰)

ایک اندازے کے مطابق محمد تغلق کے ہاں روز صبح و شام بیس ہزار آدمی کھانا

کھاتے تھے۔ بلورچہ خانہ میں ڈھائی ہزار نبل اور دو ہزار بکری و بھیڑیں ہر روز ذبح ہوتے تھے۔ گائے کو ذبح کرنے کا دستور نہیں تھا۔ (۲۱)

سکندر لودی کے بارے میں ہے کہ اس کے دسترخوان پر علماء و فضلاء موجود ہوتے تھے اور ان کے سامنے بھی کھانا لگایا جاتا تھا لیکن وہ اس وقت نہیں کھاتے تھے جب سلطان کھانا ختم کر لیتا تھا تو ان کا کھانا ان کے گھروں پر بھیج دیا جاتا تھا۔ جہاں وہ بعد میں کھاتے تھے۔ (۲۲)

بادشاہوں کے ساتھ ساتھ امراء بھی دعوتیں کرنے اور لوگوں کو کھانا کھلا کر اپنی فیاضی و مہارمت کا اظہار کرتے تھے۔ ایک ایسی ہی دعوت کا ذکر ابن بطوطہ نے کیا ہے جو اس نے تعلق عمدہ کے ایک امیر خد او نزادہ قوام الدین کے ہاں ملتان میں کھائی تھی:

وہ اس ترتیب سے کھانا لاتے تھے 'پہلے روٹیاں لاتے ہیں جو کہ نہایت پتلی چپاتیاں ہوتی ہیں۔ بکری کو بھون لیتے ہیں اور اس کے چار یا چھ ٹکڑے کر کے ایک ایک آدمی کے سامنے رکھتے جاتے ہیں۔ پھر گھی میں تلی ہوئی روٹیاں لاتے ہیں جس کے جوف میں حلوہ صابونیہ بھرا ہوتا ہے..... پھر ایک چیز لاتے ہیں جس کو سموسہ کہتے ہیں۔ اور وہ قیمہ کیا گوشت ہوتا ہے اس میں بادام اور جائق اور پستہ اور پیاز اور گرم مصالحہ ڈال کر پتلی چپاتیوں میں لپیٹ دیتے ہیں اور پھر گھی میں تلی لیتے ہیں..... حاجب کھانا شروع کرنے سے پہلے دسترخوان پر کھڑا ہو جاتا ہے۔ اور سب حاضرین بادشاہ کی تعظیم کرتے ہیں۔ جب یہ کر چکے ہیں تو دسترخوان پر بیٹھتے ہیں۔ (۲۳)

مغل دور میں جب دولت کی فراوانی ہوئی تو اس کے ساتھ ہی رہن سہن، لباس اور کھانوں میں بھی نئی نئی ایجادات ہوئیں، اور ضیافتوں، دعوتوں میں زیادہ اہتمام کیا

جانے لگا۔ مغل دور میں چونکہ کافی تعداد میں یورپی سیاح آئے اس لئے ان کے سفر ناموں میں ان دعوتوں کی تفصیل مل جاتی ہے۔ یہ دعوتیں بلاشلہ اپنے امراء کے لئے کرتے تھے اور امراء بلاشاہوں کو اپنے ہاں بلا کر ان کی خدمت میں قیمتی تحفے تحائف دیا کرتے تھے، لیکن بلاشلہ صرف ان ہی امراء کی دعوتیں قبول کرتا تھا کہ جو یا تو اس کا رشتہ دار ہو یا اس کی سلطنت و خاندان کے لئے بڑی خدمات کی ہوں۔ مغل اپنے ساتھ وسط ایشیا کے کھانے لائے تھے۔ بعد میں ایرانی امراء کی مسلسل آمد سے ایرانی طرز کے کھانے بھی مقبول ہوئے۔ ایک خاص بات ان دعوتوں کی یہ تھی کہ اس میں صفائی کا زیادہ خیال رکھا جانے لگا اور ساتھ ہی میں خوشبوؤں کے استعمال کا رواج بھی بڑھ گیا۔ اچھے کھانوں کی وجہ سے امراء بھی پر خور ہو گئے تھے۔ صائر الامراء میں ابو الفضل کے بارے میں لکھا ہے کہ وہ اکبری وزن کے حساب سے بائیس سیر کھانا کھاجایا کرتا تھا۔ اس کے دسترخوان پر انواع و اقسام کے کھانے ہوتے تھے، جب وہ کھانا کھانے بیٹھا تو اس کا لڑکا عبدالرحمن اور بلورچی خانہ کا انچارج اس کے سامنے بیٹھ جاتے تھے اور دیکھے تھے کہ کن کھانوں کو رغبت سے کھا رہا ہے اور کس کھانے کو ایک بار کے بعد نہیں چکھا۔ لہذا وہ کھانے جو اس کو پسند نہیں آتے تھے دوبارہ دسترخوان پر نہیں آتے تھے۔ اگر کھانے میں نمک مصالحے کا فرق ہوتا تو وہ صرف اشارہ کر دیتا تھا، جو کھانا بیچ رہتا تھا وہ امراء میں تقسیم ہو جاتا تھا۔ غریب لوگوں اور نچلے درجے کے ملاموں کے لئے عام طور سے بکھری ہر وقت تیار رہتی تھی۔ (۲۴)

آصف خان، نور جہاں کا بھائی اور عہد شاہجہانی کا مشہور امیر بھی بڑا پر خور تھا، وہ صبح و شام کے کھانے میں شاہجہانی وزن کے حساب سے ایک من کھانا کھاتا تھا۔ (۲۵)

کھانوں اور دعوتوں کے سلسلہ میں لکھنؤ و حیدر آباد دکن کی ریاستوں میں بڑی

ترقی ہوئی۔ سیاسی زوال کے دور میں ان ریاستوں میں تہذیبی و ثقافتی ترقی ہوئی اور معاشرے کی ذہنی صلاحیتیں کھانے میں جدت پیدا کرنے میں صرف ہوئیں۔ شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ جب سیاسی ترقی کی راہیں بند ہو گئیں تو حکمرانوں اور امراء کا ذوق جسم کی آسائشوں اور کام و دہن کی لذت کی طرف ہو گیا۔ چنانچہ لکھنؤ و دکن میں جو کھانے پکیتے تھے اور دعوتیں ہوتی تھیں ان کا تفصیلاً ذکر گزشتہ لکھنؤ اور نصیر الدین ہاشمی نے دکنی کلچر میں کیا ہے۔

ایک دعوت کا ذکر کرتے ہوئے شرر لکھتے ہیں کہ واجد علی شاہ نے دلی کے شہزادے مرزا آسمان قدر کی دعوت کی۔ دسترخوان پر ایک مہرہ لا کر رکھا گیا جو صورت میں نہایت نفیس و لطیف اور مرغوب معلوم ہوتا تھا۔ مرزا آسمان قدر نے اس کا لقمہ کھالیا تو چکرائے۔ اس لئے کہ وہ مہرہ نہیں تھا بلکہ گوشت کا نمکین قورمہ تھا..... یوں دھوکہ کھانے پر انہیں ندامت ہوئی۔ اور واجد علی شاہ خوش ہوئے کہ دہلی کے ایک معزز شہزادے کو دھوکا دیدیا۔ (۲۶)

اس کے جواب میں آسمان قدر نے دعوت کی تو واجد علی شاہ تیار ہو کر گئے کہ دھوکہ نہیں کھائیں گے۔ مگر شہزادے کے بلورچی نے وہ کمال دکھایا کہ وہ دھوکے پر دھوکا کھاتے رہے۔

گو دسترخوان پر صداہاں ایوانِ نعمت اور قسم قسم کے کھانے پنے ہوئے تھے۔ پلاؤ تھا، زردہ تھا، بریانی تھی، قورمہ تھا، کباب، ترکاریاں تھیں، چٹنیاں تھیں، اچار تھے، روٹیاں تھیں، پرائے تھے، شیرمالیں تھیں، غرضیکہ ہر قسم کی نعمت تھی، مگر جس چیز کو چکھا شکر کی بنی ہوئی تھی۔ سالن تھا تو شکر کا، چاول تھے تو شکر کے، اچار تھا تو شکر تھا اور روٹیاں تھیں تو شکر کی، یہاں تک کہتے

ہیں کہ تمام برتن، دسترخوان، اور سلفی و آفتابہ تک شکر کے تھے۔ واجد علی شاہ گھبرا گھبرا کے ایک ایک چیز پر ہاتھ ڈالتے تھے اور دھوکا کھاتے تھے۔

(۲۷)

لکھنؤ کے نوابوں کے ہاں ہندوستانی کھانوں کے ساتھ ساتھ مغربی طرز کے کھانوں کا بھی رواج ہو گیا تھا۔ کیونکہ نوابین اکثر ریزیڈنٹ اور دیگر انگریزی افسران کو ناشتہ یا کھانے پر بلاتے رہتے تھے۔ ایسے موقعوں پر کھانا میز پر چنا جاتا تھا اور مغربی طرز سے کھلیا جاتا تھا۔ اگرچہ کھانے میں مشرقی و مغربی قسم کے کھانے شامل ہوتے تھے۔ ایک انگریز سیاح بشپ ہیسبر نے غازی الدین حیدر کے ناشتہ کا ذکر ان الفاظ میں کیا ہے:

تمام فرنچیز انگریزی طرز کا تھا، اور وسط میں ایک لمبی میز تھی کہ جس پر ناشتہ سجا ہوا تھا۔ وہ خود ایک زرنگار کرسی پر میز کے وسط میں بیٹھ گیا اور اشارہ کیا کہ ہم اس کے ارد گرد بیٹھ جائیں۔ وزیر اعظم اس کے سامنے بیٹھا اس کے بعد ریزیڈنٹ مینس کے لوگ اور مقامی امراء و عمدے دار کرسیوں پر بیٹھ گئے۔ بلاشاہ نے گرم گرم رولز اپنے ہاتھ سے ریزیڈنٹ اور میری پلیٹ میں ڈالے اور پھر اپنے پوتے کے لئے بھیجے جو ذرا دور بیٹھا تھا۔۔۔۔۔۔ کلنی، چائے، مکھن، انڈے اور مچھلی لائی گئی اور مہمانوں کو پیش کی گئی اس طرح جیسے کہ انگلستان میں..... میز پر پلاؤ بھی تھا جو بلاشاہ نے مجھ سے کھانے کو کہلایا۔ اگرچہ میں اس کھانے میں متذبذب تھا مگر دیکھ کر حیران رہ گیا کہ اس کا ذائقہ بہت اچھا تھا۔ اس میں نہ تو لسن تھا اور نہ ہی گھی، وہ خشک تھا اور اس میں گوشت، چاول مصالحے علیحدہ علیحدہ تھے۔ (۲۸)

ایک اور انگریز لکھنؤ کے نواب کی دعوت کا تذکرہ کرتے ہوئے لکھتا ہے کہ:

ہم لوگ آکے بیٹھے ہی تھے کہ قریب نصف درجن کے اعلیٰ درجے کی  
 حسینہ جیلہ خواتین ملبوس زر زیب تن کئے اس کمرے کے ایک گوشے سے  
 جہاں ایک پردہ پڑا ہوا تھا برآمد ہوئیں..... بلوشاہ کی پشت پر یہ عورتیں چپ  
 چاپ کھڑی ہو گئیں..... کھانے کا سامان ہر طرح پر انگریزی طرز کا تھا.....  
 ہندوستانی خدمت گار ادب اور قاعدے سے بہت ہی خاموش آتے جاتے اور  
 کام کرتے تھے..... کھانا نہایت نفیس و لذیذ تھا کیونکہ اعلیٰ درجے کا فرانسیسی  
 رکبدار مطبخ شاہی کا مہتمم تھا۔ (۲۹)

دکن میں بھی مغربی کھانوں کا رواج ہو گیا تھا اور دسترخوان کے ساتھ ساتھ میز پر  
 کھانا کھایا جانے لگا تھا۔ اکثر امراء کے ہاں دو باروچی خانے ہوا کرتے تھے ایک مغنی  
 کھانوں کے لئے اور دوسرا مغربی کھانوں کے لئے۔ کھانے کے آداب ہندو اور مسلمان  
 امراء میں یکساں تھے۔ دعوتوں کے موقعوں پر طویل دسترخوان بچھائے جاتے تھے۔  
 مہمانوں کو بلاتے، ہاتھ دھلاتے، کھانا کھلاتے اور آخر میں پانی پیش کرنے کے آداب تھے  
 جنہیں سلیقہ سے ادا کیا جاتا تھا۔ دعوت کے موقعوں پر ہمیشہ چینی کے برتن استعمال  
 ہوتے تھے۔ (۳۰)

دعوت کی اطلاع کے کئی طریقے تھے بلوشاہوں اور حکمرانوں کی طرف سے جب  
 دعوت دی جاتی تھی تو دربار کا کوئی عہدے دار یہ پیغام امراء تک پہنچاتا تھا۔ اسی طرح  
 سے امراء فرست بنا کر مدعو کیا کرتے تھے۔ شمالی ہندوستان میں دعوت کے لئے اطلاع  
 دینے کا کام نائی کے سپرد ہو گیا تھا۔ بعد میں دعوتی رقعے تیار ہونے لگے دکن میں یہ  
 رقعے سفید یا رنگین کغذ پر لکھے جاتے تھے اور ان کو لپیٹ کر بڑے کغذ میں رکھا جاتا  
 تھا اور اس کو لیبل لگا کر بند کر کے اس پر نام لکھا کرتے تھے۔



اس کے بعد بڑے کانڈوں پر رقعے چھپنے لگے۔ ان پر نیل بوٹے بنے ہوتے تھے اور عبارت فارسی میں ہوتی تھی۔ بعد میں کارڈ چھپنے لگے اور زبان اردو ہو گئی۔ (۳۱)

روم میں جب مہمانوں کو دعوت نامے جاتے تھے تو ان پر وہ کھانے درج ہوتے تھے کہ جو مہمانوں کو پیش کئے جانے والے ہوتے تھے۔

## حوالہ جات

۱۔ نظام الملک طوسی : سیاست نامہ، اردو ترجمہ : شاہ حسن عطا، نفیس اکیڈمی کراچی (?) ص ۲۳۰۔

۲۔ ایضاً : ص - ۱۳۷

3 - W.J.Slater (Editor) Dinning in classical

Context. Uni. of Michigan 1991, p. 122

۳۔ ایضاً : ص - ۲۵

۵۔ ایضاً : ص - ۶۹

۶۔ ایضاً : ص - ۱۸

۷۔ ایضاً : ص - ۱۳۲، ۱۳۳، فوڈ ان ہسٹری : ص - ۸۲

۸۔ سیلنر : ص - ۱۳۶

۹۔ ایضاً : ص - ۱۸

۱۰۔ ایضاً : ص - ۱۵ - ۱۳۰

۱۱۔ ایضاً : ص - ۱۷۲ - ۱۷۷

۱۲۔ ایضاً : ص - ۱۲۳ - ۱۲۵

۱۳۔ ایضاً : ص - ۱۳

۱۴۔ براؤڈل : ص - ۲۰۲

۱۵۔ فوڈ ان ہسٹری : ص - ۱۹۲، ۱۹۳

16 - Claire Rosenberg : A Display of Royal

eating habits. daily Dawn, Oct - 13 - 1993

۱۷ - ضیاء الدین برنی : تاریخ فیروز شاہی، اردو ترجمہ : معین الحق۔ اردو مرکز

لاہور ۱۹۸۹ء ص - ۲۸۹

۱۸ - ایضاً: ص - ۱۱۹ - ۱۲۰

۱۹ - ابن بطوطہ: ص - ۱۱۰

۲۰ - ایضاً: ص - ۱۱۱ - ۱۱۲

۲۱ - مسالک ابصار، بحوالہ فٹ نوٹ مترجم ابن بطوطہ - ص - ۱۱۳

۲۲ - واقعات مشتاق، بحوالہ ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، ص - ۳۷۶

۲۳ - ابن بطوطہ: ص - ۲۶ - ۲۷

۲۴ - شہنواز خان : ماثر الامراء، رائل ایشیائیک سوسائٹی کلکتہ، جلد دوم ص

۶۶۱

۲۵ - ایضاً: جلد اول، ص - ۴۰۸

۲۶ - گزشتہ لکھنؤ: ص - ۱۶۵، ۱۶۶

۲۷ - ایضاً: ۱۶۶

28 R. Heber : Narrative of a journey Through

the upper province of India. Rep. Delhi 1993, P. 68 - 68

۲۹ - لکھنؤ کی تہذیبی میراث: ص - ۱۹۵ - ۱۹۶

۳۰ - دکنی کلچر، ص ۲۵۷ - ۲۶۲

۳۱ - ایضاً: ص - ۲۹۶

## مہمان نوازی و لنگر خانے

### مہمان نوازی

مہمان نوازی بہت قدیم روایت ہے، اور یہ اس دور کی پیدوار ہے کہ جب آبادی کم ہوتی تھی، شہر و گاؤں میں فاصلے ہوتے تھے، ہوٹل، سرائے اور قیام و طعام کا کوئی بندوبست نہیں ہوتا تھا، اس لئے اگر کوئی مسافر آجاتا تھا تو اس کی خاطر تواضع کرنا لوگوں کا فرض ہو جاتا تھا، خصوصیت سے قبائلی معاشروں میں مہمان نوازی مشہور تھی، مہمان کے آنے پر اس کے لئے صحت مند جانور کی قربانی کرتے اور اس کی خوب خاطر تواضع کرتے تھے۔ لہذا یہ روایت پڑ گئی کہ جو جس قدر مہمان نواز ہوگا، اسی قدر اس کی عزت ہوگی، اور اس کی سخاوت و فیاضی کے چرچے ہوں گے۔ ہمارے ہاں حاتم طائی کے قصے اس لئے مشہور ہیں کہ وہ مہمانوں کی عزت افزائی کرتا تھا اور ان کو بہترین کھانے پیش کرتا تھا، اس زمانہ میں اس سے زیادہ بے عزتی کی بات اور کوئی نہیں تھی کہ مہمانوں کی خاطر تواضع صحیح طریقے سے نہیں کی جائے یا انہیں بھوکا رکھا جائے۔

جاگیردارانہ معاشرے میں بھی مہمان نوازی کی یہ روایت باقی رہی، کیونکہ اس میں شخصیت کی عزت و عظمت کا سوال تھا، اس لئے کسی شخص کی تعریف کرنا ہو تو کہا جاتا تھا کہ اس کا دسترخوان بہت وسیع تھا۔

ایک زمانہ تک ہندوستان میں یہ روایت تھی کہ جب مہمان کسی دوسرے شہر سے آتے تو وہ مسجد یا مندر میں آکر قیام کرتے تھے اور محلہ والے ان کے لئے کھانا فراہم کرتے تھے۔ لیکن جب بڑے شہروں میں سرايوں کی بنیاد پڑی تو تاجر اور مالدار مسافر یہاں قیام کرنے لگے اور مہمان نوازی کی روایت کمزور ہونے لگی۔

اب صنعتی دور میں مہمان نوازی کی روایت انتہائی کمزور ہو گئی ہے، کیونکہ ہر چیز کو پیسہ اور فائدے کی بنیاد پر جانچا جاتا ہے۔ اس لئے اب نہ تو لوگوں کے پاس وقت ہے اور نہ جگہ کہ وہ لوگوں کی مہمان نوازی کر سکیں۔ اس لئے آہستہ آہستہ مہمان نوازی ایک بوجھ ہوتی جا رہی ہے۔

ریسٹورنٹ اور ہوٹل جب سے کھلے ہیں، اب انفرادی مہمانوں یا دعوتوں کا اہتمام بھی ان ہوٹلوں میں ہونے لگا ہے، شادی بیاہ کے موقعوں پر دعوتیں اب شادی گھروں میں ہونے لگی ہیں، اس لئے وقت کے ساتھ ساتھ مہمان نوازی کی روایت میں تبدیلی آگئی ہے۔ اور اب جدید دور میں اخلاقی سے زیادہ یہ ایک تجارتی اور مفاداتی حیثیت رکھتی ہے۔

## لنگر خانے

جب سے معاشروں میں طبقاتی فرق پیدا ہوا، اس وقت سے یہ صورت حال ہو گئی تھی کہ کچھ لوگوں کے پاس کھانے پینے کی اشیاء کی بہتات ہوتی تھی، اور اکثریت ان کے حصول کے لئے جدوجہد کرتی تھی، اس لئے جب کبھی قحط پڑتے، خشک سالی آتی، یا جنگ کی وجہ سے بحران آتے اور عام لوگوں کے لئے کھانے پینے کی اشیاء کا فقدان ہو جاتا تو اس صورت میں حکمرانوں اور امراء کی جانب سے بطور ہمدردی غریبوں کو کھانا

بطور خیرات دیا جاتا تھا۔

مصر میں یہ دستور تھا کہ غریب لوگوں کو ابلا ہوا کھانا شرے سے باہر کھیتوں میں تقسیم کیا جاتا تھا۔ چین میں یک ذونگ نامی بلو شاہ نے اناج کا ذخیرہ جمع کر لیا تھا جب اناج سستا ہوتا تھا یہ اس وقت خرید لیتا تھا اور جب بازار میں ضرورت ہوتی تھی تو شاہی ذخیرہ سے فروخت کرتا تھا اس وجہ سے ناچ کی کمی نہیں ہوتی تھی اور لوگوں کو یہ سستی قیمت پر ملتا رہتا تھا اس کے علاوہ ۱۰۶۳ ق۔ م میں چین کے بلو شاہ قحط کے وقت لوگوں میں اناج تقسیم کرتے تھے (۱) بلو شاہ جب اناج کا ذخیرہ کرتے اور لوگوں میں اس کی تقسیم کرتے تو اس کے پیچھے یہ نظریہ کار فرما تھا کہ حکمران کی حیثیت لوگوں کے باپ کی سی ہے اس لئے یہ اس کی ذمہ داری ہے کہ وہ اپنی رعیت کو کھانا کھلائے اور انہیں بھوکا نہیں رہنے دے۔

اناج کو ذخیرہ کرنے کی پالیسی پر ہندوستان میں علاؤ الدین خلجی نے بھی عمل کیا یا اناج کی جو قیمت اس نے مقرر کی ہے وہ خشک سالی یا قحط کے باوجود وہی رہی اور لوگوں کو اس کی کمی محسوس نہیں ہوئی۔

اس کے برعکس رومیوں نے غربت کو ختم کرنے کا یہ دستور شروع کیا تھا کہ وہ غریب لوگوں میں کھانا تقسیم کرتے تھے جو انونا (Annona) کہلاتا تھا اس کے علاوہ انہوں نے بھی اناج کی قلت کو دیکھتے ہوئے اناج کا ذخیرہ کرنا شروع کر دیا تھا اور اے ق م میں صرف روم میں ۴۰ ہزار لوگوں کو کم قیمت پر اناج مہیا کیا گیا اس کے بعد اناج کی جگہ پکی ہوئی روٹی دی جانے لگی مگر یہ جب تک ہی ممکن رہا کہ جب تک رومی سلطنت کے ذرائع وسیع تھے جیسے ہی ان ذرائع میں کمی آئی اس کے لئے یہ ناممکن ہو گیا کہ وہ ان لوگوں میں پکی پکائی روٹی تقسیم کر سکے۔ (۲)

ہندوستان میں لنگر خانے قائم کرنے کی ایک پرانی روایت ہے کہ جہاں پر غریب لوگوں اور مسافروں کو مفت کھانا کھلایا جاتا تھا، مغل بادشاہوں نے یہ لنگر خانے سلطنت کے خرچے پر ملک کے کئی حصوں میں قائم کر رکھے تھے، اور ان کی تعداد اس وقت بڑھ جاتی تھی کہ جب قلعہ اور خشک سالی سے کھانے کی چیزوں میں کمی ہو جاتی تھی، اکبر نے فتح پور سیکری میں غریب ہندوؤں اور مسلمانوں کے لئے لنگر خانے بنوا رکھے تھے جو دھرم پورہ اور خیر پورہ کھلاتے تھے۔ جب جوگیوں کو پتہ چلا کہ فتح پور سیکری میں مفت کھانا مل رہا ہے تو ان کی ایک بڑی تعداد وہاں پر جمع ہو گئی۔ تو ان کے لئے علیحدہ سے لنگر خانہ بنایا گیا جو جگہ پورہ کھلایا۔ (۲)

جہاں گیر نے اپنے عہد میں احمد آباد، الہ آباد، لاہور، دہلی اور آگرہ میں لنگر خانے بنوائے، ان جگہوں کو وہ بلگر خانہ کہتا تھا، یعنی وہ جگہ کے جہاں سے غریبوں کو پکا ہوا کھانا تقسیم ہو، ایک مرتبہ اس نے کشمیر کے بلگر خانہ کو تین ہزار روپے دیئے۔

شاہ جہاں نے قلعہ کے دور ان کئی شہروں میں لنگر خانے قائم کئے خاص طور سے برہانپور میں عالمگیر نے قلعہ کے زمانے میں دس لنگر خانے دارالحکومت میں اور بارہ دوسرے صوبوں میں قائم کئے۔ (۳)

لنگر خانے کی روایت صوفیوں کی خانقاہوں میں بھی تھی کہ جہاں سے ہر آنے والے شخص کو کھانا ملتا تھا، یہ لنگر خانے حکمرانوں اور امراء کے عطیات سے چلتے تھے سیر الاولیاء میں ہے کہ بغداد میں ایک درویش کے دسترخوان پر ہر روز ایک ہزار ایک سو بیس پیالے خرچ ہوتے تھے۔ اس کے تیرہ بلورچی خانے تھے جہاں آنے والے کے لئے کھانا تیار ہوتا تھا اور وہ اس بات کا خاص خیال رکھتا تھا کہ اس کے پاس آنے والا بھوکا نہ رہ جائے۔ (۴)

غریبوں کو بطور خیرات کھانا کھلانے کی روایت آج بھی بقی ہے، 'تہواروں'، 'تقریبات'، 'منت' کے پورے ہونے اور دوسرے مواقع پر یہ کھانا کھلایا جاتا ہے اور اسے انتہائی نیک عمل سمجھا جاتا ہے بہت سے دولت مند اور مالدار لوگ پابندی سے اس پر عمل کرتے ہیں۔ اس لئے معاشرے میں انہیں فیاض و سخی اور محترم سمجھا جاتا ہے۔ بیروں اور بزرگوں کے مزاروں پر دیگ چڑھا کر غریبوں کو کھلائی جاتی ہے۔ تاکہ ان کی مرادیں پوری ہوں۔ کیونکہ غریبوں کو کھانا کھلانے کے پس منظر میں جو نظریہ ہے وہ یہ کہ بھوکا پیٹ انسان سب سے زیادہ مظلوم ہوتا ہے، اس لئے اگر اس کے پیٹ کو بھر دیا جائے تو اس شخص کو ایک نئی زندگی مل جاتی ہے۔ کیونکہ بھوک اسے موت کے قریب لے جاتی ہے، اور غذا اسے دوبارہ نئی توانائی دیتی ہے۔ اس کے علاوہ روٹی دینا خدا کی صفت ہے، لہذا انسان دوسرے انسان کو روٹی دے کر خدا کی جانب سے ایک اہم فریضہ ادا کرتا ہے، اور اس کا یہ نیک عمل اسے خدا کے قریب لے جاتا ہے اور خدا اسے اپنے پسندیدہ بندوں میں شامل کر لیتا ہے۔

اور یہ بھی سمجھا جاتا ہے کہ بھوکے انسان کی دعا میں بڑا اثر ہوتا ہے اس لئے جب وہ کھانا کھا کر دعا کرتا ہے تو اس کی دعا قبول ہوتی ہے۔ اس لئے ایک امیر آدمی جس کے پاس دولت ہوتی ہے وہ اس کے استعمال سے اپنے لئے غریبوں کی زیادہ سے زیادہ دعائیں حاصل کر سکتا ہے۔



## حوالہ جات

H. Thomas : An unfinished History. pan books - 1 -۱

P. 74 1989

R. Tounahill Food in History Penguin 1988, P. 169

Mubarak Ali : Court of The great Mughuls Bocucem -۲

1976. P. 69

۳- مبارک علی : ص - ۶۹

۴- امیر خورد : سیر الاولیاء : اردو ترجمہ اعجاز الحق قدوسی، اردو سائنس بورڈ

۱۹۸۶ء - ص - ۳۷

## آج کی دعوتیں

ایک زمانہ تک ہمارے ہاں دعوتوں میں جن ادب و آداب کا خیال رکھا جاتا تھا وہ یہ تھے کہ کھانا خاموشی سے سر جھکا کر کھلایا جائے، کھانے کے دوران زیادہ باتیں نہیں کی جائیں۔ پلیٹ میں اسی قدر کھانا لیا جائے کہ جو کھلایا جاسکے، پلیٹ میں زائد کھانا لینا اور اسے بغیر کھائے ہوئے چھوڑ دینا انتہائی بد تمیزی کی بت سمجھی جاتی تھی، ابتداء میں جب تک میز کرسیوں کا رواج نہیں ہوا تھا، دعوتوں میں بھی کھانا دسترخوان پر لگایا جاتا تھا، ہر مہمان کے سامنے اس کی پلیٹ ہوتی تھی جس میں انہیں باری باری کھانا دیا جاتا تھا اور جب دیکھا جاتا تھا کہ مہمان کی پلیٹ خالی ہو رہی ہے تو اس میں فوراً ”کھانا ڈال دیا جاتا تھا۔

کافی عرصہ تک متوسط گھرانوں کی دعوتوں میں مٹی کے پیالے ہوتے تھے جن میں کھانا دیا جاتا تھا، پینے کے لئے بھی آب خورے ہوتے تھے، مٹی کے یہ برتن استعمال کے بعد توڑ دیئے جاتے تھے۔ ہندوؤں میں کھانا چٹوں پر دیا جاتا تھا۔

آہستہ آہستہ وقت کے ساتھ ساتھ یہ رواج ختم ہوئے اور جب میز کرسی کا زمانہ آیا تو اس وقت بھی ابتداء میں لوگ بیٹھ کر کھانا کھاتے تھے، اور اس طرح کھانے میں سکون تھا، کیونکہ ہر شخص کو اطمینان تھا کہ کھانا اس کے سامنے ہے، اور وہ مقدار میں

استقدر ہے کہ اس کے لئے اور اس کے ارد گرد بیٹھنے والوں کے لئے کافی ہے، اس لئے کھانے کی کمی کے خیال سے اسے کوئی گھبراہٹ نہیں ہوتی تھی، اور وہ سیر ہو کر کھاتا تھا۔

صورت حال ہمارے ہاں اس وقت بدلی جب کہ جگہ کی کمی یا لوگوں کی زیادہ تعداد ہونے کی وجہ سے کھڑے ہونے کا رواج ہوا۔ اس میں کھانوں کو ڈشوں میں بھر کر میز پر رکھ دیا جاتا ہے اور تصور یہ کیا جاتا ہے کہ یہ کھانا سب لوگوں کے لئے ہے۔ لہذا ہر شخص کو اس میں سے اپنا حصہ لینا چاہیے۔ اور اس کا خیال رکھنا چاہیے کہ دوسروں کا حصہ چھوڑ دے۔ یہ بھی توقع کی جاتی ہے کہ اس سلسلہ میں ہر شخص انصاف پسند ہوگا اور اپنے حصہ سے زیادہ نہیں لے گا۔

مگر لوگوں کا رویہ ان توقعات کے برخلاف ہوتا ہے، کیونکہ میز کا وہ حصہ کے جہاں کھانا رکھا ہوتا ہے اس کے ارد گرد تمام مہمان ایک ساتھ نہیں آسکتے ہیں۔ اس لئے توقع یہ ہوتی ہے کہ لوگ اپنے حصہ کا کھانا لے کر ایک طرف ہوتے جائیں گے اور دوسرے لوگوں کو جگہ دیتے جائیں گے۔ مگر ہوتا یہ ہے کہ جو کھانا لے کر ایک طرف ہو جاتا ہے اس کی نظروں سے کھانے کی ڈشیں دور ہو جاتی ہیں اور اسے یہ ڈر ہوتا ہے کہ اگر اس کی پلیٹ سے کھانا ختم ہو جائے گا تو اسے دوبارہ کھانا نہیں ملے گا اور وہ بھوکا رہ جائے گا۔ اس لئے اس کے دو رد عمل ہوتے ہیں۔ ایک تو وہ میز کے گرد کھڑا رہتا ہے تاکہ کھانا اس کی نظروں کے سامنے رہے، یا پھر وہ اپنی پلیٹ میں اپنی ضرورت سے زیادہ کھانا لیکر دور چلا جاتا ہے، مگر اس طرح سے وہ دوسروں کا حق مارتا ہے، اور اکثر اس کی پلیٹ میں ضرورت سے زیادہ کھانا دیکھ کر لوگ بھی اس کے بارے میں غلط رائے قائم کرتے ہیں۔ دوسری صورت میں جو لوگ میز کے گرد کھڑے رہتے ہیں اور

وہاں سے نہیں ہنتے وہ دوسروں کو کھانا لینے سے روکتے ہیں، اس طرح جن لوگوں کی پہنچ میز اور کھانے تک نہیں ہوتی ہے ان میں بے چینی پیدا ہو جاتی ہے۔

لہذا وہ لوگ جو تجربہ کار ہوتے ہیں وہ کھانے کا اعلان ہوتے ہی تیزی سے میز کے پاس پہنچ جاتے ہیں۔ اور ڈش پر قبضہ کر کے اس میں بہترین بوٹیاں اپنی، اپنے خاندان یا دوستوں کی پلیٹ میں ڈالتے باتے ہیں، وہ ڈش کے چمچے کو اس وقت تک اپنے قابو میں رکھتے ہیں کہ جب تک ان کے مقاصد پورے نہیں ہو جائیں۔ اس دوران میں ان کے ارد گرد کھڑے لوگ بڑی بے چینی سے اس لمحہ کے منتظر ہوتے ہیں کہ جب چمچہ ان کے ہاتھ سے نکل کر دوسروں کو ملے۔

جس طرح ہمارے معاشرے میں سفارش اور تعلقات کی بنیاد پر ہر کام ہوتا ہے، یہی دعوتوں میں بھی نظر آتا ہے۔ جن لوگوں کے تعلقات دعوت میں کھانا کھلانے والوں سے ہوتے ہیں، تو وہ ان سے درخواست کرتے ہیں کہ انہیں کھانے کی اچھی ڈشیں دے جائیں، یا وہ لوگ خود اپنے جاننے والوں پر خصوصی توجہ دیتے ہیں۔ لیکن اکثر یہ بھی ہوتا ہے کہ ڈش کو راستے میں ہی لوگ روک کر اس میں سے کھانا لینا شروع کر دیتے ہیں۔ کبھی کبھی اس میں چھین جھپٹ میں ڈش لوگوں پر گر بھی جاتی ہے۔

ایک زمانہ تک یہ رواج تھا کہ لوگ پلیٹ میں پہلے چاول ڈال دیتے تھے اور بعد میں اس کے اوپر سالن، لیکن یہ ہوا کہ کچھ لوگوں کے پاس چاول ہی رہ گئے اور سالن ختم ہو گیا اس صورت حال سے بچنے کا اب یہ طریقہ نکالا گیا ہے کہ لوگ سالن پہلے ہی ڈال دیتے ہیں اور چاول بعد میں کیونکہ چاولوں کے مقابلے میں سالن کی زیادہ قدر و قیمت ہے، اگر چاول نہ بھی ملیں تو سالن کو روٹی کے ذریعہ کھایا جاسکتا ہے۔

اب اکثر کھانا ہوٹلوں یا شادی گھروں میں ہوتا ہے، جہاں مہمانوں کی تعداد کے

حساب سے کھانے کا انتظام ہوتا ہے، چونکہ صحیح حساب کتاب رکھنا مشکل ہوتا ہے اس لئے ہوٹلوں اور شادی گھروں میں تعداد سے کم ہی کھانا تیار کی جاتا ہے، اس لئے ہوتا یہی ہے کہ جس نے ایک مرتبہ کھانا پلیٹ میں ڈال لیا، اسے دوبارہ پھر سے وہ ڈش نہیں ملتی ہے، اس وجہ سے بھی مہمان اکثر بے چین رہتے ہیں۔

اس کے علاوہ میزبان کی جانب سے اس قسم کے اقدامات کئے جاتے ہیں کہ لوگ زیادہ نہ کھا سکیں، شاید اس کی وجہ یہ ہو کہ اب آبادی کے ساتھ ساتھ اور تعلقات کی وجہ سے مہمانوں کی تعداد بڑھ گئی ہے اور یہ دعوتیں لوگوں کے لئے خوشی و مسرت کی بجائے بوجھ بن گئی ہیں، مگر اس روایت کو ختم کرنے کی بجائے اس کو جاری بھی رکھا جا رہا ہے مگر ساتھ ساتھ اس میں خرابیاں بھی پیدا ہو رہی ہیں، مثلاً ”کچھ میزبان اب بلورچیوں کو یہ ہدایات دیتے ہیں کہ کھانے میں نمک مرچ زیادہ رکھا جائے تاکہ لوگوں پانی پیئیں اور کھانا کم کھائیں، مرغ کے گوشت کو زیادہ تلنا تاکہ ایک بوٹی سے زیادہ نہ کھلیا جائے، سالن کے ساتھ روغنی نان دینا تاکہ اس میں زیادہ سالن جذب نہ ہو سکے اور نان میں سوڈا ہونے کی وجہ سے پیاس لگے اور پانی پیا جائے، اس سے کھانا کم کھلیا جائے، سنا یہ بھی گیا ہے کہ اب کھانے میں اس قسم کا کوئی کیمیکل ڈالا جاتا ہے کہ جس سے بہت پیاس لگتی ہے اور پانی پی کر پیٹ پھول جاتا ہے۔

یہ تمام اقدامات اس بات کو ظاہر کرتے ہیں کہ اب مہمان نوازی کی روایات انتہائی کمزور ہو گئی ہیں، اور لوگ دعوتوں کو محض مجبوری کے تحت کرتے ہیں، ان دعوتوں میں ایک چیز جو اور سامنے آتی ہے وہ یہ کہ کھانا کے حصول کے لئے ہر شخص کو جدوجہد کرنا پڑتی ہے اور اس میں وہ تمام ادب آداب کو بھلا دیتا ہے اور جب وہ کھانا حاصل کرنے کے بعد جلدی جلدی کھانا شروع کرتا ہے تو اس کی شخصیت کے چھپے ہوئے پہلو سامنے

آنا شروع ہو جاتے ہیں۔ بقول کابینسی کھانا کھاتے ہوئے وہ اپنے دانت دکھاتا ہے کیونکہ ان کے ذریعے اسے کھانا کھانا ہوتا ہے، کھانے کے دوران لوگ ایک دوسرے کو اپنا منہ کھول کر دکھاتے ہیں، کیونکہ وہ منہ کھول کر ہی لقمہ منہ میں ڈالتے ہیں۔

اکثر یہ بھی ہوتا ہے کہ لوگ منہ میں زیادہ سے زیادہ کھانا بھر لیتے ہیں، اور اسے جلدی جلدی چبا کر انڈیلنے رہتے ہیں، ایسے موقعوں پر اگر ان سے بات چیت کی جائے تو کھانے کے باریک ذرات سامنے والی کی پلیٹ میں گرتے ہیں اور اس کے کھانے کو بھی گندا کرتے ہیں۔

جس وقت لوگوں کو کھانے پر بلایا جاتا ہے تو یہ اعلان جنگ کی مانند ہوتا ہے اور لوگ بھی کھانے پر اس طرح سے ٹوٹتے ہیں جیسے کہ میدان جنگ میں دشمنوں پر حملہ کیا جاتا ہے، اور کھانا بھی اسے ہی کھلایا جاتا ہے کہ جیسے میدان جنگ میں دشمنوں کے کشتوں پر پٹے لگائے جاتے ہیں۔ تھوڑی ہی دیر میں میز کا وہی حال ہوتا ہے کہ جو میدان سے شکست کھائے دشمن کا فرار ہونے کے بعد ہوتا تھا۔ اور لوگ کھانے سے فارغ ہو کر فاتحین کی طرح کامیابی کے ساتھ واپس آتے ہیں، اور اپنی فتح پر خوشی و مسرت کا اظہار کرتے ہیں۔

آج کل کھانے کی دعوتوں میں ہم جس رویہ کا اظہار کرتے ہیں اس سے ہماری اجتماعی نفسیات کا اظہار ہوتا ہے، اس میں سب سے اول عنصر غیر یقینی کیفیت کا ہے، ہر شخص کو بدلتے ہوئے حالات اور انتشار کی وجہ سے پتہ نہیں ہوتا ہے کہ کل کیا ہوگا، اس لئے اس کا رویہ ہوتا ہے کہ اپنی اور اپنے خاندان کی فکر کی جائے، اور اپنی زندگی کو یقینی بنانے کے لئے جن ذرائع کو بھی استعمال کیا جاسکتا ہے وہ کیا جائے، اس میں اخلاقی اور غیر اخلاقی کی قید نہیں ہوتی ہے۔

اس وجہ سے اس میں جارحانہ جذبات پیدا ہوتے ہیں کہ اگر اس کے راستے میں کوئی بھی رکاوٹ آتی ہے تو اسے فوراً ہٹا دیا جائے۔ یہاں خود غرضی کا غلبہ ہوتا ہے اور انسانی ہمدردی و محبت کے جذبات ختم ہو جاتے ہیں، اور اس کی وجہ سے معاشرے کی ترتیب و تنظیم ٹوٹ جاتی ہے، ڈسپلن کا فقدان ہو جاتا ہے، اور ہر شخص کو اپنا مفاد سب سے زیادہ عزیز ہو جاتا ہے۔

یہی صورت حال ہر فرد کو اپنی ضرورت سے زیادہ کے حصول پر مجبور کرتی ہے اور وہ دوسروں کے حقوق کو پامال کر کے اپنے مقاصد کی تکمیل کرتا ہے۔

اگر پس منظر میں دعوتوں میں ہمارے رویوں کو دیکھا جائے تو یہ ہمارے معاشرے کی پوری پوری عکاسی کرتی ہیں۔

## اختتامیہ

کھانوں کی اس تاریخ اور کھانوں کے آداب کے ارتقاء سے جو بات واضح ہوتی ہے وہ یہ کہ اس معاشرے کے طبقاتی رجحانات کا پتہ چلتا ہے، جس طرح حکمران اور اعلیٰ طبقوں کے افراد اپنے لباس اور رہائش کے ذریعہ خود کو ممتاز کرتے ہیں، اس طرح کھانوں کی اقسام، اور کھانے کے آداب کے ذریعہ وہ خود کو عوام سے علیحدہ رکھتے ہیں۔ فرق یہ ہوتا ہے کہ عوام اپنے جذبات کا اظہار پوری طرح سے کرتے ہیں، جب طبقہ اعلیٰ کے لوگ جذبات کو قابو میں رکھ کر اپنی برتری کا اظہار کرتے ہیں۔

مگر ہوتا یہ ہے کہ طبقہ اعلیٰ کے یہ آداب آہستہ آہستہ لوگوں تک بھی آجاتے ہیں، مثلاً ہمارے ہاں ایک زمانہ تک فرش پر بیٹھ کر دسترخوان پر کھانا کھایا جاتا تھا، مگر آہستہ آہستہ میز کرسی کا رواج ہوا تو اب متوسط طبقہ تک میں میز کرسی پر بیٹھ کر کھانا کھایا جانے لگا ہے۔

ایک زمانہ میں چھری کانٹے سے کھانا انتہائی معیوب سمجھا جاتا تھا، کیونکہ یہ عیسائیوں کے کھانے کا طریقہ تھا، اس لئے جب نواب محسن الملک نے پہلی مرتبہ سر سید کو میز کرسی پر بیٹھے اور چھری کانٹے سے کھاتے دیکھا تو انہیں زبردست صدمہ ہوا اور اول تو انہیں اپنی آنکھوں پر یقین نہ آیا، مگر سر سید کے سمجھانے پر اس کے



تھوڑے بہت قائل ہوئے۔

اس زمانہ میں مسلمانوں میں عیسائیوں کے ساتھ کھانا کھانا کفر کے برابر سمجھا جاتا تھا۔ سرسید نے اس موضوع پر ایک رسالہ لکھا کہ جس میں اہل کتاب کے ساتھ کھانے کو مذہبی رو سے صحیح ثابت کیا ہے۔

لہذا اس تاریخ سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ کس طرح سے وقت کے ساتھ روایات بدلتی رہتی ہیں ایک چیز جو کل معیوب سمجھتی جاتی ہے، وہ آج کے زمانہ میں بالکل معیوب نہیں رہی، قدریں معاشرے کے مفاد کے پیمانے پر اچھی یا بری ہوتی ہیں۔

موجودہ زمانہ میں باورچی خانے کا قدیمی تصور بالکل بدل گیا ہے، اب امراء اور متوسط گھرانوں کے ہاں بھی باورچی خانہ میں ہر قسم کی سولتیں میسر آگئی ہیں، برتن دھونے کے لئے صابن اور پوڈرنے صفائی کے مسئلہ کو حل کر دیا ہے، ڈچ واش مشینوں نے اس کام کو اور بھی سہل کر دیا ہے شہروں میں جہاں گیس آگئی ہے اس نے کھانا پکانے کو آسان کر دیا ہے اور اس سے عورتوں کو اب کافی وقت ملنے لگا ہے، اس لئے اب متوسط و غریب گھرانوں کی عورتیں بھی اپنی لڑکیوں کو کچن میں کام کرنے کی بجائے اسکولوں میں تعلیم کے لئے بھیجنے لگی ہیں۔

مغربی تہذیب کے اثرات سے جو عوامی کلچر پھیل رہا ہے اس سے بھی لوگوں کی عادتیں بدل رہی ہیں، فاسٹ فوڈ نے لوگوں کے ذائقہ کو بدل دیا ہے، ایک زمانہ تک بہت زیادہ مسالوں کا استعمال ہوتا تھا، مگر اب مرچوں کا استعمال بھی کم ہو رہا ہے، ایسی گھی کا ذائقہ اب پرانی نسل تک رہ گیا ہے، نئی نسل کو اس گھی کے ذائقہ میں کوئی خوبی نظر نہیں آتی ہے، طب کی نئی معلومات کے تحت اب گھی کا استعمال ویسے بھی کم ہو رہا ہے۔ اگرچہ اب گوشت کے بارے میں یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ اس کا زیادہ استعمال

صحت کے لئے نقصان دہ ہے۔ مگر ہمارے ہاں اب تک سبزی اور دالوں کو غریبوں کی غذا سمجھا جاتا ہے، اور دعوتوں میں سبزی اور دال کا رکھنا مہمانوں کی توہین کے برابر ہوتا ہے۔

کھانے کے ساتھ ساتھ ڈائننگ کا تصور بھی ہمارے ہاں مقبول ہو رہا ہے، کہ اس کے ذریعہ جسم کو صحت مند اور سڈول رکھا جائے، لیکن یہ باتیں صرف امراء کے طبقوں تک محدود ہیں، لیکن بہر حال لوگوں میں یہ شعور پیدا ہو رہا ہے کہ صحت کے لئے مناسب غذا ضروری ہے۔ اور یہ بات حقیقی ہے کہ جیسے جیسے ہمارا علم بڑھتا جائے گا، اسی طرح سے ہماری غذا بھی تبدیلی چلی جائے گی۔ اور کھانے کے طور طریق بھی بدلتے چلے جائیں گے۔

## مکتوبات

### اردو کتب

- ۱۔ ابن بطوطہ : عجائب الاسفار : اردو ترجمہ، محمد حسین، قومی ادارہ برائے تحقیق و تاریخ و ثقافت اسلام آباد ۱۹۹۳ء
- ۲۔ ابوالفضل : آئین اکبری، اردو ترجمہ، محمد فدا علی، سنگ میل لاہور (؟)
- ۳۔ امیر خور : سیر الاولیاء، اردو ترجمہ، اعجاز الحق قدوسی، اردو سائنس بورڈ لاہور ۱۹۸۱ء
- ۴۔ اشرف علی تھانوی : تعلیم الدین، کراچی (؟)
- ۵۔ صباح الدین عبدالرحمان : ہندوستانی مسلمانوں کے تمدنی جلوے، روہتاس لاہور (؟)
- ۶۔ سید صفدر حسین : لکھنؤ کی تہذیبی میراث : بارگاہ ادب لاہور ۱۹۷۵ء
- ۷۔ عبدالجلیل شرر : مشرقی تمدن کا آخری نمونہ : گزشتہ لکھنؤ غضنفر اکیڈمی کراچی۔
- ۸۔ مبارک علی : شاہی محل نکشن ہاؤس لاہور ۱۹۹۲ء
- ۹۔ مبارک علی : المیہ تاریخ لاہور ۱۹۹۳ء
- ۱۰۔ محمد نصیر الدین ہاشمی : دکنی کلچر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۳ء
- ۱۱۔ منشی فیض الدین : بزم آخر، مجلس ترقی ادب لاہور ۱۹۶۵ء
- ۱۲۔ میثمور دیال : عالم میں انتخاب، دلی، مطبوعات اردو اکیڈمی دہلی ۱۹۸۷ء
- ۱۳۔ نظام الملک طوسی : سیاست نامہ، اردو ترجمہ شاہ حسن عطاء، نفیس اکیڈمی

کراچی

۱۳ - نظیر اکبر آبادی: کلیات نظیر، مکتبہ شعر و ادب لاہور (?)

## انگریزی کتب

- 1 - F. Braudel; Civihzation and Capitalion 15 th and 16 th Century:  
The Structure of Everyday life. vol I. Fontona press 1985
- 2 - Canetti E.; Crowds and Power, Penguin Books 1984
- 3 - Gowers, E.; The loaded table, Calarendon press 1993
- 4 - Hassan Ali Mrs; Observations of Mussalmauns of India. Oxford 1978
- 5 - Hebor R.; Narrative of a jour ney through the upper  
Provinces of India Rep. Delhi, 1993
- 6 - Norbert, E.; The History of Manners. Pantheon Books 1978
- 7 - Slater, W. J.; - Dinning in a classical Context Uni. of  
Michigan press 1991
- 8 - Tannahill. R : Food in History, Penguin 1988,
- 9 - Thomas H.; An Unfinished History. Pan Books 1989
- 10 - Veyne, P; A History of Privet Life, Harvard Uni. Press 1987